

Codice:

20126

Descrizione:

COPPA PIACENTINA DOP (STAG.6 MESI)K.2,0



DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

REGIONE MATERIA PRIMA / COMUNE

INGREDIENTI

ALLERGENI

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

COPPA PIACENTINA DOP (STAG.6 MESI) K.2,0

Rivestitura: pelli di sugna

Suini nati, allevati e macellati nelle regioni Lombardia ed Emilia Romagna.

Regioni: Emilia Romagna e Lombardia

Coppa di suino, sale, spezie. Conservanti E252, E250.

Assenti

Consiste nella salatura a secco della coppa ben rifilata con una miscela di sale e spezie. La salagione ha una durata di 15 giorni durante i quali delicati massaggi si alternano al riposo in celle refrigerate. Dopo essere stata avvolta in pelli di sugna, viene legata e trasferita in stanze di asciugamento per 7 gg, trascorsi i quali viene sistemata in locali di stagionatura dove permane fino a completa "maturazione"

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Glutine <20mg/kg

Aw: <= 0,92 su prodotto stagionato

Umidità: 35,08%

pH: tra 5,5 e 6,5

Ceneri totali: 5,47%

Nitriti e nitrati: mg/kg entro i limiti di legge

Calibro medio: 110mm-130mm della sezione circolare

Lunghezza media 250 (da 230mm a 280mm)

Ocratossina: <1 µg/kg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Clostridi S.R.: </= 10 ufc/g

E.Coli: </= 40 ufc/g

Salmonella: assente in 25 g n=5 c=0

Listeria monocytogenes: <100 ufc/g se Aw </=0,92

altrimenti assente in 25g n=5 c=0

Enterobatteri VRBLG a 22°C per 72 h: </=100 ufc/g

Stafilococchi Coag(+) Term(+): </=100 ufc/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Consistenza compatta non elastica. Al taglio la fetta si deve presentare compatta ed omogenea, di colore rosso, inframmezzato di bianco rosato delle parti marezzate. Profumo dolce e caratteristico. Gusto dolce e delicato che si affina con il procedere della maturazione. Forma cilindrica, più sottile alle estremità
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto Energia 1674 kJ 401 kcal Grassi 33 g di cui acidi grassi saturi 13 g Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0g Proteine 26g Sale 4,3 g
OGM	Non contiene OGM o loro derivati
MODALITÀ DI UTILIZZO	Eliminare lo spago, pelare ed affettare. Da consumarsi tale quale o in preparazioni gastronomiche 6 mesi dalla data di salatura.
STAGIONATURA	
CONSERVAZIONE	Conservare tra +12°C e +17°C umidità tra 70% e 90% U.R.
CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA	Dopo il taglio conservare in frigorifero.
TMC (DURABILITÀ)	120 giorni
IMBALLO PRIMARIO	Sfusa, rivestita con pelli di sugna e legata con spago
IMBALLO SECONDARIO	Cartone ondulato tipo americano (PAP 20)
DIMENSIONI ARTICOLO	Lunghezza media: 250 (da 230mm a 280mm) Calibro medio: 110mm - 130mm della sezione circolare
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	Peso medio: 2 Kg
PESO IMBALLO SECONDARIO	0,200 kg
PESO LORDO CARTONE	2 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n.1
CARTONI PER PALLET	n.70
CARTONI PER STRATO	n.10
N°STRATI PER PALLET	n.7
DIMENSIONE DEL CARTONE	Altezza: 13,2cm Lunghezza: 14,3cm Profondità: 35,4cm
ALTRE CARATTERISTICHE	Prodotto soggetto a calo peso naturale Budello non edibile
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	IT 9 106 L CE
CODICE A BARRE CARTONE	2273737
NOMENCLATURA COMBINATA	16010099
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Salumificio Gagliardi G.P.via Verdi, 26 San Giorgio P.no(PC)
DATA REVISIONE FORNITORE	n.23 30/03/2023
DATA CONFERMA SCHEDA	06/08/2024