



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IT
366 L
CE

Pagina 1 di 1



COPPA DI PARMA STAGIONATA

Capocollo di suini di origine nazionale, stagionato e insaccato in budello naturale, legato con corda.

SPECIFICHE PRODOTTO

DENOMINAZIONE	COPPA PARMA STAGIONATA
INGREDIENTI	Carne suina, sale, destrosio, aromi e spezie: antiossidante: E301; conservanti: E250, E252.
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni di cui all'allegato II del Reg.UE 1169 del 25/10/11 s.m.i
OGM	Non contiene prodotti derivati o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Rosso intenso della carne e bianco caratteristico del grasso.
CONSISTENZA, ASPETTO AL TAGLIO	Compatto con buona tenuta della fetta.
ODORE	Profumo intenso di aromi e di stagionato.
SAPORE	Deciso con buona nota di stagionato.

DENOMINAZIONE	COPPA DI PARMA STAGIONATA ½ S/V	CODICE PRODOTTO	11140
PESO MEDIO	Kg 0,9	CONFEZIONE	Sottovuoto
CONSERVAZIONE	0 / +4°C	TMC	180 gg dal confezionamento
PEZZI PER CARTONE	12	TRASPORTO	Max +7°C

MODALITA' DI UTILIZZO E DESTINAZIONE D'USO	Prodotto pronto al consumo. Il prodotto è destinato alla consueta distribuzione commerciale ed al normale consumo da parte di tutti i consumatori finali.
--	---

Redatto	Approvato	Data
Resp. Qualità Mattarei Erica	Resp. Produzione Pavoncelli Marco	Rev 01 del 04/12/2014