



Salumificio Sant'Orso srl

Via I. da Vinci 18/20

36030 Caltrano (Vi)

CE IT Q0R79 ULSS4/1 REGIONE VENETO

Prodotto	Coppa Classica in Spago 1/2 sv
Versione	2.0
Data	Aprile 2016
Responsabile	Paolo Stiffan

IL PRODOTTO NON CONTIENE ALLERGENI - SENZA GLUTINE - SENZA DERIVATI DEL LATTE  
IN ACCORDO CON IL REG. CE 1169/11  
NON CONTIENE E NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

CODICE ARTICOLO: 700353

## COPPA CLASSICA IN SPAGO 1/2 SV

Tipologia	Coppa di Suino
Pezzatura	1.8 kg
Macina	—
Budello	—
Calibro all'Insacco	—
Conservazione	A 0° max +4 °C
Stagionatura	60/70 giorni
Shelf life	120 gg
Confezionamento	Sottovuoto

### CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore rosato tendente al rosso ed al bianco, sapore delicato senza retrogusti, odore delicato di salume stagionato e poco speziato.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Escherichia Coli (UFC/g)	Inf. 50
Listeria Monocitogenes (UFC/g)	Inf 100
Salmonella Spp in 25 g	Assente

### COPPA DI SUINO STAGIONATA

#### INGREDIENTI:

Coppa di suino, sale. Zucchero: destrosio. Spezie. Antiossidante: E301. Conservante: E250.

#### IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	0.9
Pezzi per scatola	24
Peso per scatola kg	18
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	4
Cartoni per pallet	24
Dimensioni Scatola	50x30x25



### VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia KJ	1193
Energia Kcal	288
Grassi	23.2
Acidi Grassi Saturi	10.3
Carboidrati	Inf 0.5
Zuccheri	Inf 0.5
Proteine	18.74
Sale	2.3