



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 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: 700411

COPPA CLASSICA IN SPAGO SV

Tipologia	Coppa di Suino
Pezatura	1.8 kg
Macina	—
Budello	—
Calibro all'Insacco	—
Conservazione	A 0° max +4 °C
Stagionatura	60/70 giorni
Shelf life	180 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	1.8
Pezzi per scatola	10
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