

COPPA DI TESTA s.v.

1. DESCRIZIONE, COMPOSIZIONE ED IMBALLAGGI

EAN 13	2100080000000																				
EAN 128	98033954620081																				
Codice di vendita	616																				
Descrizione	Prodotto di forma cilindrica composto di carni scelte triturate di suino poi cotte e miscelate con varietà di spezie ed infine insaccato in budello Fibrous EP.																				
Ingredienti	Carne di suino, sale alimentare, spezie, aromi naturali, destrosio e saccarosio. Antiossidante: E300 - Conservante: E250, E252																				
Allergeni	Può contenere tracce di latte (UE N. 1169/2011). Senza glutine.																				
OGM	Non si utilizzano ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati.																				
Provenienza materia prima	Suini NATI, ALLEVATI, MACELLATI in ITALIA - Decreto 6 Agosto 2020																				
Indicazioni	Da vendere a peso. Non forare la confezione.																				
Imballaggio primario	Buste Nypol plastica trasparente per uso alimentare.																				
	MODELLO BUSTA KG. PER BUSTA																				
	250X550 TP140 kg. 4																				
Imballaggio secondario	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>MODELLO</td> <td>KG. PER</td> <td>PEZZI PER</td> <td>CARTONI</td> <td>CARTONI</td> </tr> <tr> <td>CARTONE</td> <td>CARTONE</td> <td>CARTONE</td> <td>PER STRATO</td> <td>PER BANCALE</td> </tr> <tr> <td>60X39X18</td> <td>kg. 16</td> <td>n. 4</td> <td>n. 4</td> <td>n. 20</td> </tr> <tr> <td>39X29X20</td> <td>kg. 8</td> <td>n. 2</td> <td>n. 4</td> <td>n. 20</td> </tr> </table>	MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI	CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE	60X39X18	kg. 16	n. 4	n. 4	n. 20	39X29X20	kg. 8	n. 2	n. 4	n. 20
MODELLO	KG. PER	PEZZI PER	CARTONI	CARTONI																	
CARTONE	CARTONE	CARTONE	PER STRATO	PER BANCALE																	
60X39X18	kg. 16	n. 4	n. 4	n. 20																	
39X29X20	kg. 8	n. 2	n. 4	n. 20																	
Condizioni di stoccaggio	Temperatura di conservazione: da +2° a +4°C.																				
Conservabilità	Il prodotto, in confezione integra, si conserva fino alla data riportata sulla confezione (40 giorni circa dal confezionamento), mantenendo pressoché inalterate le proprie caratteristiche organolettiche e batteriologiche.																				

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE

Colore	Al taglio impasto non uniforme di parti magre scure e grasse chiare.						
Odore	Gradevole con prevalenza di aromi come cannella e garofano.						
Sapore	Gradevole con prevalenza di aromi come cannella e garofano.						
Caratteristiche fisiche	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Pezzatura media (kg)</td> <td style="text-align: right;">4,00</td> </tr> <tr> <td>Calibro medio (cm)</td> <td style="text-align: right;">15,00</td> </tr> <tr> <td>Lunghezza media (cm)</td> <td style="text-align: right;">30,00</td> </tr> </table>	Pezzatura media (kg)	4,00	Calibro medio (cm)	15,00	Lunghezza media (cm)	30,00
Pezzatura media (kg)	4,00						
Calibro medio (cm)	15,00						
Lunghezza media (cm)	30,00						

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr			Parametri microbiologici	
Energia		342,70 Kcal 1.421,40 Kj		
Grassi	gr	27,96	Escherichia Coli	UFC/g. < 10
di cui saturi	gr	10,26	Stafilococco Aureo	UFC/g. < 10
Carboidrati	gr	0,75	Anaerobi Solfito Rid	UFC/g. < 10
di cui zuccheri	gr	Inf. a 0,10	Listeria	
Proteine	gr	21,99	Monocytogenes	Assente in 25 g
Sale	gr	1,698	Salmonella sp	Assente in 25 g
Fibra alimentare	gr	Inf. a 0,10		