

SAN BONO S.R.L. Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)	STANDARD PRODOTTO FINITO COPPA LA DOLCE VALLE		SPF 43 Pag. 1/2 Rev. 1 del 14/03/2018																					
Nome e codice di vendita del prodotto	5840 COPPA LA DOLCE VALLE stagionatura media 70-80 giorni 5841 COPPA LA DOLCE VALLE TAG. ½ SV																							
Ingredienti	<p>Coppa di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali. Antiossidanti: E301, Conservanti: E250- E252.</p> <p>Origine della carne: intracee</p> <p>Senza glutine.</p> <p>Senza allergeni in base alla direttiva CE 1169/2011 e successive modifiche e Direttiva 2007/68/CE e successive modifiche.</p> <p>Non contiene OGM in base alla Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003.</p>																							
Caratteristiche di processo	<p>Rifilatura delle coppe fresche.</p> <p>Si effettua la salatura unendo sale e spezie miscelati secondo la tradizionale ricetta del salumificio San Bono.</p> <p>Si passa poi alle fasi di avvolgimento a mano (impellicciatura) di ogni singola coppa in pelli di sugna ed alla legatura, quindi le coppe sono portate in cella di asciugamento per qualche giorno.</p> <p>Segue il trasferimento nei locali di stagionatura con temperature ed umidità costantemente controllate per un periodo minimo di 60 giorni.</p>																							
Utilizzo / destinazione	Popolazione generica, vendita in Italia e all'estero.																							
Modalità di consumo	Servire tale quale affettato, previa rimozione del budello. Budello non edibile.																							
Caratteristiche organolettiche	Profumo : fragrante Sapore : dolce Colore : rosso vivo																							
Pezzzatura e consistenza	da 1,6 a 1,8 kg	Compatta																						
Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto (sono da considerarsi validi i valori con tolleranza ± 10%)	<table border="0"> <tr> <td>VALORE ENERGETICO</td> <td>1.265 kj (302 Kcal)</td> </tr> <tr> <td>GRASSI</td> <td>21</td> </tr> <tr> <td>di cui ACIDI GRASSI SATURI</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td> <td><1</td> </tr> <tr> <td>di cui ZUCCHERI</td> <td><1</td> </tr> <tr> <td>PROTEINE</td> <td>27</td> </tr> <tr> <td>SALE</td> <td>4</td> </tr> </table>			VALORE ENERGETICO	1.265 kj (302 Kcal)	GRASSI	21	di cui ACIDI GRASSI SATURI	8	CARBOIDRATI	<1	di cui ZUCCHERI	<1	PROTEINE	27	SALE	4							
VALORE ENERGETICO	1.265 kj (302 Kcal)																							
GRASSI	21																							
di cui ACIDI GRASSI SATURI	8																							
CARBOIDRATI	<1																							
di cui ZUCCHERI	<1																							
PROTEINE	27																							
SALE	4																							
Caratteristiche microbiologiche (Reg. CE 2073/2005-1441/2007)	Salmonella spp. assente in 25 gr. Listeria monocytogenes assente in 25 gr. se Aw > 0,92 Listeria monocytogenes presente max 100 u.f.c. / gr. se Aw ≤ 0,92 Enterobatteriaceae max 10 u.f.c./gr., spore di clostridi max 10 u.f.c./gr. Stafilococchi coagulasi positivi max 100 u.f.c./gr.																							
Caratteristiche chimiche (sono da considerarsi validi i valori con tolleranza ± 10%)	<table border="0"> <thead> <tr> <th></th> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Umidità</td> <td>27</td> <td>43</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>19</td> <td>34</td> </tr> <tr> <td>Grassi (%)</td> <td>19</td> <td>43</td> </tr> <tr> <td>Ceneri</td> <td>4</td> <td>7,5</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>5,5</td> <td>6,5</td> </tr> <tr> <td>AW ≤ 0,920</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				MIN	MAX	Umidità	27	43	Proteine	19	34	Grassi (%)	19	43	Ceneri	4	7,5	pH	5,5	6,5	AW ≤ 0,920		
	MIN	MAX																						
Umidità	27	43																						
Proteine	19	34																						
Grassi (%)	19	43																						
Ceneri	4	7,5																						
pH	5,5	6,5																						
AW ≤ 0,920																								
Caratteristiche fisiche	Assenza di corpi estranei (vetro, plastica, metalli, sassi, legno ecc.)																							

SAN BONO S.R.L. Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)	STANDARD PRODOTTO FINITO COPPA LA DOLCE VALLE	SPF 43 Pag. 2/2 Rev. 1 del 14/03/2018
--	--	---

Modalità di conservazione dopo la vendita	Per prodotto intero: conservare al fresco ad una temperatura massima di 12/15° C, in locali con umidità 75% - 85% UR. Una volta aperto il prodotto, conservare in frigorifero e consumare entro 15 giorni. Se prodotto confezionato sottovuoto conservare ad una temperatura max di 6° C.
Shelf life	<u>Prodotto intero</u> : massimo 12 mesi dalla data di produzione se vengono garantite e rispettate le modalità di conservazione come sopra descritto <u>Prodotto sottovuoto</u> : massimo 90 giorni se conservate ad una temperatura max di +6° C.
Imballaggio	<u>Prodotto intero</u> : budello naturale suino (pelle di sugna) <u>Prodotto sottovuoto</u> : utilizzo sacchetti termoretraibili multistrato Apposizione fascetta e/o etichetta. Infine il prodotto viene imballato in cartoni da n. 6/12 pezzi per prodotto intero e n. 14 per prodotto a metà sottovuoto. Tutti i prodotti utilizzati sono idonei per il contatto con alimenti.
Etichettatura	Per <u>prodotto sfuso</u> viene applicato il sigillo riportante <ul style="list-style-type: none"> - denominazione aziendale - bollo CE - ingredienti - lotto/data di produzione - codice EAN a peso variabile 2962635 (per prodotto intero) Per <u>prodotto confezionato sottovuoto</u> in etichetta vengono riportati i seguenti dati: <ul style="list-style-type: none"> - denominazione aziendale - bollo CE - denominazione prodotto - ingredienti - temperature di conservazione max di +6° C - lotto - data entro cui consumarsi preferibilmente - peso (Se venduto a peso) - codice EAN a peso variabile 2962635 (per prodotto intero) 2360360 (per prodotto a 1/2 sottovuoto)
Metodi di distribuzione	Trasporto con automezzi refrigerati Per prodotti interi temperatura max +14° C Per prodotti sottovuoto temperatura max +6° C