

<p>SAN BONO S.R.L. Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)</p>	<p>STANDARD PRODOTTO FINITO</p> <p>COPPA PIACENTINA DOP</p>	<p>SPF 8 Pag. 1/2 Rev. 3 del 04/08/2020</p>
--	---	--

<p>Nome e codice di vendita del prodotto</p>	<p>5805 COPPA PIACENTINA DOP 5807 COPPA PIACENTINA DOP TAG. ½ SV.</p>														
<p>Composizione</p>	<p>Coppa di suino, sale, destrosio, spezie. Conservanti: E250-E252.</p> <p>Origine: Italia Senza glutine. Senza allergeni in base alla direttiva CE 1169/2011 e successive modifiche e Direttiva 2007/68/CE e successive modifiche. Non contiene OGM in base alla Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003.</p>														
<p>Caratteristiche di processo</p>	<p>Rifilatura delle coppe fresche. Si effettua la salatura unendo sale e spezie miscelati secondo la tradizionale ricetta del salumificio San Bono. 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. Segue il trasferimento nei locali di stagionatura con temperature ed umidità costantemente controllate, per un periodo minimo di 6 mesi dalla data di salatura.</p>														
<p>Utilizzo / destinazione</p>	<p>Popolazione generica, vendita in Italia e all'estero.</p>														
<p>Modalità di consumo</p>	<p>Servire affettato previa rimozione del budello. Budello non edibile.</p>														
<p>Caratteristiche organolettiche</p>	<p>Pezzatura: non inferiore a 1,5 kg. Aspetto esterno: forma cilindrica, leggermente più sottile all'estremità ottenuta con rifilatura ed asportazione del grasso e di qualche sottile pezzo di carne. Consistenza: compatta, non elastica Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, di colore rosso inframmezzato di bianco rosato delle parti mazzate Profumo: dolce e caratteristico Sapore: gusto dolce e delicato che si affina con il procedere della maturazione</p>														
<p>Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto (sono da considerarsi validi i valori con tolleranza ± 10%)</p>	<table border="0"> <tr> <td>VALORE ENERGETICO</td> <td>1.673 kj (400 Kcal)</td> </tr> <tr> <td>GRASSI</td> <td>32</td> </tr> <tr> <td>di cui ACIDI GRASSI SATURI</td> <td>12</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	1.673 kj (400 Kcal)	GRASSI	32	di cui ACIDI GRASSI SATURI	12	CARBOIDRATI	<1	di cui ZUCCHERI	<1	PROTEINE	27	SALE	4
VALORE ENERGETICO	1.673 kj (400 Kcal)														
GRASSI	32														
di cui ACIDI GRASSI SATURI	12														
CARBOIDRATI	<1														
di cui ZUCCHERI	<1														
PROTEINE	27														
SALE	4														
<p>Caratteristiche microbiologiche (Reg. CE 2073/2005-1441/2007)</p>	<p>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.</p>														

NOTA: la presente scheda sostituisce le precedenti edizioni e/o revisioni.

<p>SAN BONO S.R.L. Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)</p>	<p>STANDARD PRODOTTO FINITO</p> <p>COPPA PIACENTINA DOP</p>	<p>SPF 8 Pag. 2/2 Rev. 3 del 04/08/2020</p>
--	---	--

<p>Caratteristiche Chimiche (come da disciplinare di produzione)</p>	<p>Umidità Proteine Grassi (%) Ceneri pH AW compreso fra 0,88 e 0,91 in funzione della stagionatura</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>27</td> <td>43</td> </tr> <tr> <td>19</td> <td>34</td> </tr> <tr> <td>19</td> <td>43</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>7,5</td> </tr> <tr> <td>5,5</td> <td>6,5</td> </tr> </tbody> </table>	MIN	MAX	27	43	19	34	19	43	1	7,5	5,5	6,5
MIN	MAX													
27	43													
19	34													
19	43													
1	7,5													
5,5	6,5													
<p>Caratteristiche fisiche</p>	<p>Assenza di corpi estranei (vetro, plastica, metalli, sassi, legno ecc.)</p>													
<p>Modalità di conservazione dopo la vendita</p>	<p>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 massimo di + 6° C.</p>													
<p>Shelf life</p>	<p><u>Prodotto intero</u>: massimo 18 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.</p>													
<p>Imballaggio</p>	<p><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 contenenti n. 6/12 pezzi per prodotto intero e n. 14 pezzi per prodotto metà sottovuoto Tutti i prodotti utilizzati sono idonei per il contatto con alimenti.</p>													
<p>Etichettatura</p>	<p>Per <u>prodotto sfuso</u> viene applicato il sigillo riportante</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione aziendale - bollo CE - ingredienti - lotto/data di produzione <p>Per <u>prodotto confezionato sottovuoto</u> in etichetta vengono riportati i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione aziendale - bollo CE - denominazione prodotto - ingredienti - temperature di conservazione max +6° C - lotto - data entro cui consumarsi preferibilmente - peso (Se venduto a peso) - codice EAN 2876680 (per prodotto intero) 2876730 (per prodotto ½ sottovuoto) 													
<p>Metodi di distribuzione</p>	<p>Trasporto con automezzi refrigerati Per prodotti interi temperatura max +14° C Per prodotti sottovuoto temperatura max +6° C</p>													

NOTA: la presente scheda sostituisce le precedenti edizioni e/o revisioni.