

SAN BONO S.R.L. Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)	STANDARD PRODOTTO FINITO C O P P A L E G A T A	SPF 6 Pag. 1/2 Rev. 4 del 04/08/2020
--	---	--

Nome e codice di vendita del prodotto	5800 COPPA LEGATA stagionatura 30 giorni 5801 COPPA "LA DOLCE" stagionatura 60 giorni		
Composizione	Coppa di suino, sale, destrosio, spezie. Conservanti: E250- E252. 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.		
Caratteristiche di processo	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.		
Utilizzo / destinazione	Popolazione generica, vendita in Italia e all'estero.		
Modalità di consumo	Proseguire nella stagionatura o consumarla cotta.		
Caratteristiche organolettiche	Profumo: fragrante Sapore: dolce Colore: rosso vivo Consistenza: morbida Pezzatura da 1,3 a 2,3 kg.		
Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto (sono da considerarsi validi i valori con tolleranza ± 10%)	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	
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 < 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%)			VALORI MEDI
	Umdità	47	
	Proteine	28	
	Grassi (%)	18	
	Ceneri	5	
	pH	da 5.5 a 6.5	
	AW > 0,92		
Caratteristiche fisiche	Assenza di corpi estranei (vetro, plastica, metalli, sassi, legno ecc.)		

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

SAN BONO S.R.L. Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)	STANDARD PRODOTTO FINITO C O P P A L E G A T A	SPF 6 Pag. 2/2 Rev. 4 del 04/08/2020
--	---	--

Modalita' di conservazione dopo la vendita	Per prodotto intero da stagionare: mantenere al fresco ad una temperatura massima di 12/15° C, in locali con umidità 80% - 85% UR. Per prodotto da cuocere conservare in frigorifero fino al momento della cottura.
Shelf life	<u>Prodotto intero</u> : max 18 mesi dalla data di produzione se vengono garantite e rispettate le modalità di conservazione come sopra descritto <u>Prodotto sottovuoto in caso di prodotto da cuocere</u> : max 10 giorni se conservato ad una temperatura di refrigerazione max +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 contenenti n. 6 pezzi. Tutti i prodotti utilizzati sono idonei per il contatto con alimenti.
Etichettatura	Per <u>prodotto sfuso</u> viene applicato il sigillo riportante - denominazione aziendale - bollo CE - ingredienti - lotto/data di produzione Per <u>prodotto confezionato sottovuoto</u> in etichetta vengono riportati i seguenti dati: - 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 a barre (a richiesta)
Metodi di distribuzione	Trasporto con automezzi refrigerati Per prodotti interi temperatura max +14° C Per prodotti sottovuoto temperatura max +6° C