

<b>SAN BONO S.R.L.</b> Via Augusto Vaccari n. 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)	<b>STANDARD PRODOTTO FINITO</b> <b>COPPA</b> <b>LA PAESANA STAG.</b>	<b>SPF 41</b> <b>Pag. 1/2</b> Rev. 6 del 10/01/2024
--	--	---

<b>Nome e codice di vendita del prodotto</b>	5830 COPPA LA PAESANA STAG. 5831 COPPA LA PAESANA STAG. ½ SV (stagionatura media 70 gg. per coppe piccole / stagionatura media 80/90 gg. per coppe grosse)																							
<b>Ingredienti</b>	Coppa di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali. Antiossidanti: E301, Conservanti: E250- E252. Origine: Italia.  <b>NON APPARTENENTE AL CIRCUITO DOP.</b>  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.																							
<b>Caratteristiche di processo</b>	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 70 giorni.																							
<b>Utilizzo / destinazione</b>	Popolazione generica, vendita in Italia e all'estero.																							
<b>Modalità di consumo</b>	Servire tale quale affettato, previa rimozione del budello. Budello non edibile.																							
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Profumo : fragrante Sapore : dolce Colore : rosso vivo																							
<b>Pezzatura e consistenza</b>	5830 COPPA LA PAESANA STAG.	da 1,6 a 1,8 kg	Compatta																					
<b>Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto (sono da considerarsi validi i valori con tolleranza ± 10%)</b>	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>VALORE ENERGETICO</td> <td style="text-align: right;">1.265 kj (302 Kcal)</td> </tr> <tr> <td>GRASSI</td> <td style="text-align: right;">21</td> </tr> <tr> <td>di cui ACIDI GRASSI SATURI</td> <td style="text-align: right;">8</td> </tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td> <td style="text-align: right;">&lt;1</td> </tr> <tr> <td>di cui ZUCCHERI</td> <td style="text-align: right;">&lt;1</td> </tr> <tr> <td>PROTEINE</td> <td style="text-align: right;">27</td> </tr> <tr> <td>SALE</td> <td style="text-align: right;">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																							
<b>Caratteristiche microbiologiche (Reg. CE 2073/2005-1441/2007)</b>	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.																							
<b>Caratteristiche chimiche (sono da considerarsi validi i valori con tolleranza ± 10%)</b>	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">MIN</td> <td style="text-align: center;">MAX</td> </tr> <tr> <td>Umidità</td> <td style="text-align: center;">27</td> <td style="text-align: center;">43</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td style="text-align: center;">19</td> <td style="text-align: center;">34</td> </tr> <tr> <td>Grassi (%)</td> <td style="text-align: center;">19</td> <td style="text-align: center;">43</td> </tr> <tr> <td>Ceneri</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">7,5</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: center;">5,5</td> <td style="text-align: center;">6,5</td> </tr> <tr> <td>AW ≤ 0,920</td> <td></td> <td></td> </tr> </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																								

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 <b>C O P P A</b> <b>L A P A E S A N A S T A G.</b></p>	<p>SPF 41 Pag. 2/2 Rev. 6 del 10/01/2024</p>
--	--	--

<b>Caratteristiche fisiche</b>	Assenza di corpi estranei (vetro, plastica, metalli, sassi, legno ecc.)
<b>Modalità di conservazione dopo la vendita</b>	<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 max di 6° C.</p>
<b>Shelf life</b>	<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>
<b>Imballaggio</b>	<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 da n. 6/12 pezzi per prodotto intero n. 14 pezzi per prodotto ½ sottovuoto <b>Tutti i prodotti utilizzati sono idonei per il contatto con alimenti.</b></p>
<b>Etichettatura</b>	<p>Per <u>prodotto sfuso</u> viene applicato il sigillo riportante</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione aziendale</li> <li>- bollo CE</li> <li>- ingredienti</li> <li>- lotto/data di produzione</li> <li>- codice EAN a peso variabile <b>2962635</b> (per prodotto intero)</li> </ul> <p>Per <u>prodotto confezionato sottovuoto</u> in etichetta vengono riportati i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione aziendale</li> <li>- bollo CE</li> <li>- denominazione prodotto</li> <li>- ingredienti</li> <li>- temperature di conservazione max di +6° C</li> <li>- lotto</li> <li>- data entro cui consumarsi preferibilmente</li> <li>- peso (Se venduto a peso)</li> <li>- codice EAN a peso variabile <b>2962635</b> (per prodotto intero) 2360360 (per prodotto ½ sottovuoto)</li> </ul>
<b>Metodi di distribuzione</b>	<p>Trasporto con automezzi refrigerati Per prodotti interi temperatura max +14° C Per prodotti sottovuoto temperatura max +6° C</p>