



STP-105

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data: 13/01/2020

# COPPA DI SUINO DISOSSATA SOTTOVUOTO

Emissione: 01  
Revisione: 02  
Pagina 1 di 2

## PRODOTTO

<b>DENOMINAZIONE:</b>	Coppa di suino disossata sottovuoto
<b>CODICE PRODOTTO:</b>	CDSV
<b>CODICE EAN 13:</b>	2395272
<b>CODICE EAN 128:</b>	92255923952726
<b>PESO:</b>	≈ 3,5 Kg
<b>TMC (Termine minimo di conservazione):</b>	30 giorni
<b>CONFEZIONE:</b>	Busta sottovuoto
<b>DESCRIZIONE:</b>	Taglio magro derivante dalla rifilatura dei muscoli aderenti alle vertebre cervicali, fino alle prime vertebre toraciche, disossato, sgrassato, pulito di vena, senza cordone, rifilato alle estremità, confezionato sottovuoto
<b>INGREDIENTI:</b>	Carne di suino
<b>ALTRE INDICAZIONI:</b>	-
<b>ORIGINE CARNE:</b>	Italia.
<b>STAGIONATURA:</b>	Prodotto non soggetto a stagionatura.
<b>CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DI DISTRIBUZIONE:</b>	Conservare a temperature di refrigerazione tra i 0°C e i +4°C.



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>COLORE:</b>	<i>Rosso roseo tipico della carne di suino, bianca rosea la parte grassa, assenza d'imbrunimenti o altre colorazioni anomale</i>
<b>ODORE:</b>	<i>Tipico della carne fresca, privo di odori anomali e sgradevoli.</i>
<b>SAPORE:</b>	<i>Tipico del prodotto, privo di sapori anomali e sgradevoli.</i>
<b>CONSISTENZA:</b>	<i>Compatta, soda e untuosa al tatto.</i>
<b>ASPETTO AL TAGLIO:</b>	-

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITÀ	VALORE		
ENTEROBATTERIACEAE	UFC/g	< 1 x 10 <sup>5</sup>		
STAPHYLOCOCCUS COAGULANS +	UFC/g	< 1 x 10 <sup>4</sup>		
ESCHERICHIA COLI	UFC/g	< 1 x 10 <sup>3</sup>		
SALMONELLA SPP	P.A./25g	Assente	n = 5	c = 0
LISTERIA MONOCYTOGENES	MPN/g	m = 11 M = 110	n = 3	c = 2

Note: n= numero unità campionarie che costituiscono campione  
C= numero unità di campione in cui i valori sono superiori a m o si situano tra m e M  
(\*)= per prodotti con pH ≤ 4,4 o Aw ≤ 0,92 e i prodotti con pH ≤ 5,0 e Aw ≤ 0,94

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI	UNITÀ	VALORE
UMIDITÀ:	g/100 g	32
Aw:		> 0,97
pH:		6,00 – 6,4
CONTAMINATI CHIMICI (Pb, Cd, Diossine e PCB):		conforme a quanto previsto dalla norma vigente
CONTROLLO RESIDUI FARMACOLOGICI:		conforme a quanto previsto dalla norma vigente
ADDITIVI E CONSERVANTI:		conforme a quanto previsto dalla norma vigente

## CARATTERISTICHE FISICHE

**METALLI:** conforme a quanto previsto dal limite interno: 2,5mm Fe/ 3mm NON Fe/ 3,5mm AISI304

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

<b>ENERGIA:</b>	kJ/100 g	878
	kcal/100 g	210
<b>GRASSI:</b>	g/100g	16
di cui ACIDI GRASSI SATURI:	g/100g	6
<b>CARBOIDRATI:</b>	g/100g	0
di cui ZUCCHERI:	g/100g	0
<b>PROTEINE:</b>	g/100g	21
<b>SALE:</b>	g/100g	1,3
<b>GLUTINE</b>	ppm	< 20 ppm



STP-105

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data: 13/01/2020

# COPPA DI SUINO DISOSSATA SOTTOVUOTO

Emissione: 01  
Revisione: 02  
Pagina 2 di 2

## ALLERGENI.

Secondo quanto previsto dall' allegato II del Reg UE 1169/11 e s.m.i.

**SI NO**

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati  
Crostacei e prodotti a base di crostacei  
Uova e prodotti a base di uova  
Pesce e prodotti a base di pesce  
Arachidi e prodotti a base di arachidi  
Soia e prodotti a base di soia  
Frutta a guscio e prodotti derivati  
Sedano e prodotti a base di sedano  
Senape e prodotti a base di senape  
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>  
Lupini e prodotti a base di lupini  
Molluschi e prodotti a base di molluschi  
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)

Note: L'azienda non utilizza nessuno degli allergeni indicati, pertanto non vi è la possibilità di contaminazione crociata.

**DICHIARAZIONE O.G.M.:** Non sono utilizzati ingredienti contenenti Organismi Geneticamente Modificati

## LOGISTICA

<b>UNITÀ DI VENDITA:</b>	Pezzo - Kilogrammo
<b>PESO MEDIO PRODOTTO:</b>	≈ 3,5 kg
<b>VASCHETTA:</b>	PEZZI: 1
	PESO MEDIO: 3,5
	TIPO: Film per sottovuoto
	TARA: 0,02 Kg
	DIMENSIONI (L x P x H): -
<b>CARTONE:</b>	PEZZI: 4
	PESO MEDIO: ≈ 14 kg
	TIPO: Art. 5
	TARA: 0,78 Kg ± 10%
	DIMENSIONI (L x P x H): 50 x 35 x 20 cm
<b>PALLET:</b>	COLLI STRATO: 4
	STRATI PALLET: 5
	COLLI TOTALI PALLET: 20
	PESO MEDIO: 280 kg ± 10%
	TIPO: Epal
	TARA: 22 kg
	DIMENSIONI: 80 x 120 x 20 cm

## ALTRO

<b>MODALITÀ D'USO:</b>	Prodotto da consumare previa adeguata e completa cottura.
<b>INDICAZIONI IN ETICHETTA:</b>	Ingredienti, indicazioni di conservazione, n° di Lotto, indicazioni di cottura, produttore.
<b>AUTORIZZAZIONE CE:</b>	IT 1337 CE
<b>RICONOSCIMENTI:</b>	Sistema di sicurezza alimentare certificato FSSC22000
<b>PERIODICITÀ ANALISI:</b>	Come previsto dal piano analisi interno