

 <p><b>Salumificio Marescutti Srl</b> Via Valcellina 3/M Spilimbergo (PN)</p>	<b>RINTRACCIABILITÀ</b>	
	<b>SCHEMA TECNICA</b>	<b>DATA 30.08.24</b> <b>REVISIONE N° 4</b>

<b>Codice: 480110 - COPPA STAGIONATA SOTTOVUOTO</b>	
<b>1. Denominazione e descrizione del prodotto e del processo</b>	<u>Categoria di prodotto:</u> salume stagionato da taglio anatomico intero. Prodotto a base di carne. <u>Categoria di processo:</u> la coppa di suino viene conciata, massaggiata, insaccata in budello naturale, asciugata e lasciata stagionare per un tempo variabile a seconda della pezzatura del prodotto. Successivamente tagliata in tranci e confezionata sottovuoto in sacchi di polietilene.
<b>2. Ingredienti</b>	Carne di suino (coppa ORIGINE: ITALIA), sale, spezie, aromi, destrosio, conservanti: nitrito di sodio, nitrito di sodio.
<b>3. Principali caratteristiche del prodotto</b>	La coppa è senza latte e suoi derivati e senza glutine. Il budello non è edibile. Aw <0,92 variabile a seconda del grado di stagionatura. pH >4,9
<b>4. Imballaggio</b>	Questo prodotto viene venduto in imballi di cartoni e/o in sacchi.  Smaltimento dell'imballaggio: raccolta differenziata. Verificare le disposizioni del proprio Comune. PAP 20- 07 OTHER- 4 LDPE.
<b>5. Istruzioni in etichetta</b>	Secondo quanto previsto dal Reg. CE1169/2011 e succ. agg., dal Reg. CE 853/2004 e succ. agg., dal Reg.2018/775
<b>6. Modalità di conservazione</b>	La temperatura di conservazione è da 0°C a +4°C.
<b>7. Durata</b>	Per la coppa sottovuoto la shelf life indicata è di 120 giorni.
<b>8. Modalità di utilizzo</b>	La coppa è salume stagionato che generalmente viene consumato come tale. Alcune ricette ne possono prevedere la cottura.
<b>9. Destinazione d'uso</b>	La coppa è un prodotto destinato al largo consumo.
<b>10. Dove viene venduto</b>	Destinato direttamente al consumatore finale tramite vendita a: - grossisti; - macellerie; - ristoranti; ecc..
<b>11. Limiti e parametri previsti dalla normativa</b>	Salmonella: assente in 25 g. <i>Listeria monocytogenes</i> : ≤ 100UFC/g

<p><b>12. Presenza di allergeni</b></p>	<p>Il prodotto non contiene allergeni. La coppa è adatta al consumo anche da parte di persone celiache, in quanto privo di glutine (contenuto di glutine &lt;20ppm). Tale caratteristica viene evidenziata mediante dicitura “senza glutine” riportata sull’etichetta del prodotto.</p> <p>La coppa può contenere tracce di anidride solforosa (&lt;10mg/kg)</p>
<p><b>13. Tabella nutrizionale g/100gr</b></p>	<p>Valore energetico kcal 296/kJ 1230</p> <p>Grassi g 22,9</p> <p>Di cui saturi g 9,73</p> <p>Carboidrati g &lt; 0,5</p> <p>Di cui zuccheri g &lt; 0,3</p> <p>Proteine g 22,5</p> <p>Sale g 3,8</p>
<p><b>14. Origine della carne</b></p>	<p>100% italiana</p>