

	SCHEDA TECNICA <i>Coppa Siciliana</i>	I TIPICI
Rev. n. 2 del 01/06/2021		

CARATTERISTICHE GENERALI

DESCRIZIONE: La coppa Siciliana si ricava dal collo del maiale. Dopo la salagione di circa due settimane, in cui vengono alternati riposo e massaggi, e l'aggiunta di aromi e spezie, viene posta in apposite celle di stagionatura per un periodo non inferiore a 60 giorni.

INGREDIENTI:

- Carne di suino (provenienza CE),
- Sale,
- Destrosio,
- Aromi e spezie,
- Conservanti: nitrato di potassio (E252), nitrito di sodio (E250).
- Antiossidanti: acido ascorbico (E300), ascorbato di sodio (E301)

Contiene zuccheri

PEZZATURA: circa 1,600 kg

ALLERGENI: R.CE 1169/2011 (Prodotto in stabilimento che usa “frutta a guscio”)

ALLERGENI	Nel prodotto		Nello stabilimento	
	Presenza	Assenza	Presenza	Assenza
Cereali contenente glutine e prodotti derivati		X		X
Crostacei e prodotti derivati		X		X
Uova e prodotti derivati		X		X
Pesce e prodotti derivati		X		X
Arachidi e prodotti derivati		X		X
Soia e prodotti derivati		X		X
Latte e prodotti derivati		X		X
Frutta a guscio (PISTACCHIO)		X	X	
Sedano e prodotti derivati		X		X
Senape e prodotti derivati		X		X
Sesamo e prodotti derivati		X		X
Anidride solforosa e Solfiti		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

C/da Piano Croce, snc - 98060 Sant'Angelo di Brolo (ME)

P.IVA – CF. 03285520833

Tel. 0941/560121 – info@salumificiocaputo.com

	SCHEDA TECNICA <i>Coppa Siciliana</i>	I TIPICI
Rev. n. 2 del 01/06/2021		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
 SECONDO IL DECRETO LEGISLATIVO 16 febbraio n. 77 e s.m. e i.

Valori medi su 100 g		
VALORE ENERGETICO	Kcal kJ	301 1249
PROTEINE	g	24,32
CARBOIDRATI	g	9,50
di cui: ZUCCHERI	g	1,40
GRASSI	g	22,58
di cui: SATURI	g	10,14
SALE	g	5,88

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE
effettuate in autocontrollo sul prodotto

PARAMETRI CHIMICI	METODO DI ANALISI
AW	ISO 21807:2004
PH	ISO 2917:1999
Nitrati	Rapporti Istisan 96/34 pag. 176
Nitriti	Rapporti Istisan 96/34 pag. 176

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	METODO DI ANALISI
Conta Colonia a 30°C	ISO 4833:2003
Listeria monocytogenes	UNI EN ISO 11290-1:2005
Salmonella	UNI EN ISO 6579:2008

Laboratorio di Analisi: ACCREDIA N. 1135

	SCHEDA TECNICA <i>Coppa Siciliana</i>	I TIPICI
Rev. n. 2 del 01/06/2021		

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto

SCADENZA

Dalla data di produzione: 240 gg

Dalla data di consegna: minimo 150 gg

CODICE EAN

CONFEZIONAMENTO	CODICE EAN
SFUSO	2 840 931 XXXXX C
SOTTOVUOTO	2 333 181 XXXXX C

IMBALLO

Codice prodotto	Confezionamento	Pezzatura circa	Imballo n. 1 mm 386 x 285 x 120		Imballo n. 2 mm 380 x 380 x 149	
			Pz per crt	Peso crt	Pz per crt	Peso crt
08	Sfuso	Kg 1,600	3	Kg 4,800	7	Kg 11,200
38	S/V intero	Kg 1,600	3	Kg 4,800	7	Kg 11,200
38/T	S/V a metà	Kg 0,800	6	Kg 4,800	16	Kg 12,800
38/T	S/V a tranci	Kg 0,400	12	Kg 4,800	30	Kg 12,000

PALLETTIZZAZIONE

	Imballo N. 1	Imballo N. 2
Tipologia pallet	Eur-Epal	Eur-Epal
Dimensioni pallet	mm 1200 x 800	mm 1200 x 800
N° cartoni per strato	8	6
N° strati per pallet	6	8
Totale cartoni pallet	48	48

C/da Piano Croce, snc - 98060 Sant'Angelo di Brolo (ME)

P.IVA – CF. 03285520833

Tel. 0941/560121 – info@salumificiocaputo.com