



Coppa sarda



Coppa sarda

Prodotto di salumeria a stagionatura limitata. Zona di produzione: Sardegna
Prodotto dalla parte denominata "capocollo" di suino.

INGREDIENTI	
Carne di suino, sale, spezie, aromi, destrosio, saccarosio.	
Antiossidanti E300	
Conservanti E250, E252	
CARATTERISTICHE CHIMICHE	ETICHETTA NUTRIZIONALE
Umidità 43,7%	Proteine 25,0%
Grasso 24,7%	Grassi 24,7%
Materia secca 56,3%	Calorie 324,8 Kcal
Sodio 1,9%	Energia 1359,4 KJ
Acqua libera (Aw) 0,889	Sali minerali 6,3%
pH 6,17 un. pH	Cloruro di sodio 4,7%
Fibre 0,1%	
ALLERGENI (allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011)	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MEDIE	
TENORE DI GERMI PATOGENI	
Listeria monocytogenens	Assenza in 25g
Salmonella ssp	Assenza in 25g
TENORE DI GERMI TESTIMONI DI CARENZA IGIENICA	
Stafilococco aureo	<10UFC/g
Escherichia coli	<10UFC/g
Coliformi totali	<10UFC/g
PRESENTAZIONE	
Trancio Metà Sotto Vuoto Intera	
SHELF LIFE	
180gg conservata in frigorifero a 5°-6° C a 4°C se protetta da carta per alimenti	
PEZZATURE	
Peso 400g circa 1 Kg 2 Kg	
TRASPORTO	
Su furgoni refrigerati a 4°	

INGREDIENTS	
Pork, salt, spices, dextrose, saccharose.	
Anti oxidative E300	
Conservatives E250, E252	
CHEMICAL PROPERTIES	NUTRITION FACTS LABEL
Umidity 43,7%	Protein 25,0%
Fat 24,7%	Fats 24,7%
Dry matter content 56,7%	Calories 324,8 Kcal
Sodium 1,9%	Energy value 1359,4 KJ
Activity water (Aw) 0,889	Trace mineral 6,3%
pH 6,17 un. pH	Sodium chloride 4,7%
Fibers 0,1%	
FOOD ALLERGENS (1169/2011 UE directive)	
MEDIUM MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
PLATE COUNT	
Listeria monocytogenens	Absent in 25g
Salmonellae ssp	Absent in 25g
ORGANISM INDICATING POOR HYGIENE	
Staphylococcus aureus	<10UFC/g
Escherichia coli	<10UFC/g
Total Coliforms	<10UFC/g
SHAPE	
Joints Half vacuum packed slices Whole	
SHELF LIFE	
180gg stored in refrigerator 5°-6° C at 4°C if protected by food paper sheet	
PIECE WEIGHT	
About 400g 1 Kg 2 Kg	
TRANSFER	
Chilled vans at 4°C temperature	

