

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

COPPA NOSTRANA

Ingredienti	Coppa di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali, aromi. Antiossidanti: E301, Conservanti: E250- E252. Origine della carne: intracee 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.		
Caratteristiche di processo	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 60 giorni.		
Utilizzo / destinazione	Popolazione generica, vendita in Italia e all'estero.		
Modalità di consumo	Servire tale quale affettato, previa rimozione del budello. Budello non edibile.		
Caratteristiche organolettiche	Profumo : fragrante Sapore : dolce Colore : rosso vivo		
Pezatura e consistenza	da 1,6 a 1,8 kg	Compatta	
Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto (sono da considerarsi validi i valori con tolleranza \pm 10%)	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	
Caratteristiche microbiologiche (Reg. CE 2073/2005-1441/2007)	Salmonella spp. assente in 25 gr. Listeria monocytogenes assente in 25 gr. se $A_w > 0,92$ Listeria monocytogenes presente max 100 u.f.c. / gr. se $A_w \leq 0,92$ 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.		
Caratteristiche chimiche (sono da considerarsi validi i valori con tolleranza \pm 10%)		MIN	MAX
	Umidità	27	43
	Proteine	19	34
	Grassi (%)	19	43
	Ceneri	4	7,5
	pH	5,5	6,5
	$A_w \leq 0,920$		
Caratteristiche fisiche	Assenza di corpi estranei (vetro, plastica, metalli, sassi, legno ecc.)		