

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 27/01/2020

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

COPPA DI PARMA IGP

Denominazione commerciale	Coppa di Parma IGP
Denominazione legale	Coppa di Parma IGP
Produttore	SALUMIFICIO AURORA srl - Via G. Verdi 15, 43035 – Felino (PR)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti - Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Stagionatura minima	90 giorni
Affinamento del prodotto	Sottovuoto a temperatura < +4°C
Modalità di produzione	Investitura in budello naturale (bondiana culare), legatura con spago, asciugatura e stagionatura
Modalità di salagione	Salagione manuale satura seguita da riposo come da disciplinare IGP
Ingredienti	Carne di suino, sale, destrosio, fruttosio, aromi, spezie, antiossidante: E301, conservanti: E252, E250. Budello naturale (bondeana) non edibile.
Materia prima carnea	Coppa suina nazionale
Materiali accessori	Spago
Allergeni	Assenti
OGM	Assenti
Modalità di conservazione	Temperatura non superiore a +7°C (prodotto confezionato sottovuoto). Temperatura non superiore a +18°C (prodotto sfuso).
Gestione prodotto imballato	Rimuovere il prodotto dal cartone entro 10 giorni dalla data di spedizione
Modalità di confezionamento	Sottovuoto
Modalità d'impiego	Pronto per il consumo
TMC	150 giorni dalla data di: spedizione (sfuso)/confezionamento (trancio)
Peso medio prodotto stagionato	1,8 kg – 2,0 kg ca
Target di consumatori	Tutti i consumatori di età superiore ai 3 anni, purché non intolleranti agli ingredienti indicati in etichetta
Riferimenti normativi	Garantito da Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0016
Codice EAN 13	29320000*****
Codice EAN 128	GTIN composto da prefisso peso variabile 9, codice univoco azienda 8016133 + 766 giustificato a sinistra con zeri significativi e checksum controllo un byte finale
Bollo CE (stabilimento di produzione)	IT 793 L CE
Bollo CE (stabilimento di confezionamento)	IT FOZ2N CE

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	1521
	kcal	371
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	29,2
	g	10,4
Carboidrati di cui zuccheri	g	<0,5
	g	<0,5
Proteine	g	23,9
Sale	g	4,7

Valori medi. Eventuali scostamenti dipendono dalla stagionatura o dalla materia prima utilizzata.

-Caratteristiche microbiologiche-

Parametro	Limite
Enterobacteriaceae	<10 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g

-Caratteristiche chimico-fisiche-

Parametro	Limite
pH	>5,70
NaCl	<5%
Proteine	>22%
Rapporto acqua/proteine	2%

-Caratteristiche organolettiche-

Aspetto esterno	Salume di forma cilindrica, investito in budello naturale, legato con spago
Colore	Rosso, rosato con striature di grasso
Sapore	Tipico del prodotto

-Informazioni logistiche-

N. pezzi per cartone	10
N. cartoni per ripiano	6
N. ripiani	3
N. cartoni per pallet	18