SALUMIFICIO SORRENTINO S.R.L.
Via Cuna Re di Coppe, 9/11 - 66030 MOZZAGROGNA (CH) - ITALY
P.Iva IT 02027290697 | Tel 0039 0872 57162 (Fax 57279)
www.salumisorrentino.com

Nom du produit: **COPPA STAGIONATA S.V.METÀ**	Cod. EAN: **397132** Cod. Factory: **IT 1609 L CE**
Emballage: 0,75 kg. | 6 pièces pour carton | carton de 4,5 kg. | n ° 80 cartons par palette	Shelf Life = 120 journées

ÉTIQUETAGE

Le temps moyen de maturation: **45 jours** Température de stockage: **Conserver dans un endroit frais et sec**	Ingrédients: viande de porc, sel, dextrose, sucre, arômes naturels. Antioxydant: E 300. Conservateurs: E 252, E 250. Peut contenir des traces de LAIT et LACTOSE. SANS GLUTEN. VIANDE D'ORIGINE: UE

PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES-NUTRITIONNELLE

Physiques	**Fraisage:**		Grain moyenne	
	Couleur:		Uniforme rouge caractéristique	
	Cohérence:		La compression dépend du produit et de l'assaisonnement.	
	Goût:		Doux	
	Taille (produit fini):		± 0,75 ± ∅ 90	
	Emballage:		Sous vide	
Chimique et nutritionnel (valeurs moyennes):	**Energie:**	Kcal/100 g KJ/100 g	313 1299	
	Matière Graisse :	g/100 g	24,2	
	Dont les acides gras saturé	*g/100 g*	*9,2*	
	Glucides:	g/100 g	0,6	
	Dont sucres	*g/100 g*	*0*	
	Protéines:	g/100 g	23,2	
	Sel :	g/100 g	3,1	
	Teneur en eau:	g/100 g	47,48	
	pH		5,74	
	Activité de l'eau (Aw)		< 0,92	
	E 300 Acide ascorbique	g/100 g	< 0,2	
Exigences légales:	**E 250 Nitrite de sodium (*):**	mg/Kg	< 150 ($NaNO_2$)	
	E 252 nitrate de potassium:	mg/Kg	(*):exclusivement mélangée avec du chlorure de sodium < 150 ($NaNO_3$)	

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Coliformes totaux:	UFC/g	< 100
Escherichia Coli:	UFC/g	< 10
Stafilococco aureus:	UFC/g	< 100
Sulfitoréducteurs clostridies:	UFC/g	< 10
Salmonella:		absence en 25 g
Listeria monocytogenes:		absence en 25 g

TABLEAU DE LA PRODUCTION

Porcs de origine de les abattoirs la CE approuvé et traitées en conformité des règlements techniques avec les exigences de repérage et de suivi.

Codes Intérieur	Fournisseur
1214SV	SALUMIFICIO SORRENTINO s.r.l. Via Cuna Re di Coppe, 9/11 66030 MOZZAGROGNA (CH) Partita IVA 0202729 069 7

DÉCLARATION SUR LES OGM ET LES ALLERGÈNES

Présence d'OGM

Salumificio Sorrentino Srl déclare des fournitures de matières premières, auxiliaires technologiques et additifs ne nécessitant pas la présence d'OGM, auprès de fournisseurs soigneusement sélectionnés.

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU UNE INTOLÉRANCE

Salumificio Sorrentino Srl déclare la présence de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances aux composants de leurs produits, conformément à la réglementation n ° 1169/2011 - Allegato II.

Présence	Absence	Allergènes
☐	☑	Céréales contenant du gluten, à savoir: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits
☐	☑	Crustacés et produits à base de crustacés
☐	☑	Œufs et ovoproduits
☐	☑	Poisson et produits à base de poisson
☐	☑	Arachides et produits à base d'arachides
☐	☑	Soja et produits à base de soja
☑	☐	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
☐	☑	Noix, à savoir: amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix de Grenoble (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa)), les pistaches (Pistacia vera), les noix de macadamia et les noix du Queensland (macadamia ternifolia) et leurs produits
☐	☑	Céleri et produits à base de céleri
☐	☑	Moutarde et produits contenant de la moutarde
☐	☑	Graines de sésame et produits à base de sésame
☐	☑	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg / kg ou 10 mg / l en SO2 total
☐	☑	Lupin et produits à base de lupins
☐	☑	Mollusques et produits à base de mollusques

Légende

- **Absence**: aucun résidu ne doit être présent dans l'ingrédient
- **Présence:** toute forme de présence dérivée du report