

FICHE TECHNIQUE

Coppa stagionata affettata



Informations générales

Nom sur facture	AFFETTATO COPPA MALETTI x110g-ct10pz
Code produit	660125
GTIN pièce (poids fixe)	8002772009948
Nomenclature douanes	02101981



Description du produit

Ingrédients Viande de porc, sel, dextrose, épices, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateurs (nitrite de sodium, nitrate de potassium).

Caractéristiques qualitatives **QUALITÉ** : Coppa de porcs italiens, de premier choix maigre. Salé à la main selon la tradition

SAVEUR : Goût doux, mais beaucoup de personnalité.

Caract. techniques moyennes

Conditionnement	atmosphère contrôlée
Température de conservation conseillée	1°C / 4°C
Affinage	70 jours min.

Propriétés organoleptiques

Aspect extérieur	tranches superposées
Goût	doux légèrement épicé
Odeur	délicate, légèrement épicée
Couleur	maigre rouge rubis, gras blanc-rosé

Poids moyen	Diamètre	Hauteur	Largeur	Longueur	DLUO standard
110 gr		cm 2	cm 21,9	cm 25,9	90 jours après conditionnement

FICHE TECHNIQUE
Coppa stagionata affettata

Palettisation**Emballage**

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette
7	14	98

Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	Tare emballage tot. kg	GTIN emballage
10	0,113X0,534X0,234	0,25	8002772009825

Paramètres chimiques**Paramètres microbiologiques**

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Humidité (g)	45
Graisses (g)	29
Acides gras saturés (g)	11,6
Protéines (g)	25
Glucides (g)	<0,5
Sucres (g)	<0,5
Sel (g)	3,3
Valeur énergétique (kcal)	363
Valeur énergétique (kJ)	1507
Aw	0,91
pH	5,6

Paramètres	Valeurs moyennes
Charge mésophile totale ufc/g	5*10 ⁶
E. Coli ufc/g	< 10 ²
Coliformes fécaux ufc/g	< 10 ²
Staphylococcus aureus ufc/g	< 10 ²
Salmonella spp. dans 25 g	Absent
Listeria Monocytogenes dans 25 g	Absent

FICHE TECHNIQUE

Coppa stagionata affettata

Allergènes

Substance	Présence
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	NO
Crustacés et produits à base de crustacés	NO
Œufs et produits à base d'œufs	NO
Poissons et produits à base de poissons	NO
Arachides et produits à base d'arachides	NO
Soja et produits à base de soja	NO
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	NO
Fruits à coque, à savoir: amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits	NO
Céleri et produits dérivés	NO
Moutarde et produits à base de moutarde	NO
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NO
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre	NO
Lupin et produits à base de lupin.	NO
Mollusques et produits à base de mollusques	NO

Dispositions légales

HACCP

Selon Règ. CE n. 852/2004, Règ. CE n.853/2004 et modifications

Traçabilité

Selon Règ. CE n. 178/2002 et modifications

OGM

En l'état actuel de nos connaissances, le produit :

- n'est pas OGM
 - ne dérive pas d'OGM
 - ne contient pas de matières dérivées d'OGM
- (Règ. CE 1829/2003 et Règ. CE 1830/2003)

Emballages

Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont conformes aux exigences du Règ. CE n. 2023/2006, Règ. CE n. 1935/2004 et Règ. CE n. 10/2011.

Étiquetage

Selon Règ. CE n. 1169/2011.

Remarque

Le produit est conforme, pour tout ce qui n'est pas expressément indiqué, aux normes italiennes et européennes en vigueur en la matière.

Adresse
MALETTI 1867 SRL

Via della Repubblica, 3- 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.539911 - Fax +39.059.537158

info@maletti1867.it - www.maletti1867.it

CF/P.IVA: 02855080368