



ENTE CERTIFICATORE:
BIOAGRICERT S.r.l. – IT – BIO - 007
OPERATORE CONTROLLATO R14P

STP B302
Rev. 19 del 01.04.2019

COPPA BIOLOGICA BIOVIDA CASERECCIA STAG. AFFETTATA

COD B302

RIFERIMENTO MERCEOLOGICO	PRODOTTO CARNEO STAGIONATO
--------------------------	----------------------------

CARATTERISTICHE	SENZA DERIVATI DEL LATTE, SENZA GLUTINE. NON CONTIENE OGM AI SENSI DELLE DIRETTIVE CE 1829/2003 E 1830/2003. NON CONTIENE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE AI SENSI DELL'ALLEGATO II DEL REG. (UE) 1169/2011. PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO CERTIFICATO AI SENSI DELLA NORMA FSSC 22000.
-----------------	---

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto esclusivamente con coppe di suini provenienti da agricoltura biologica. Vengono lavorate fresche secondo le regole dell'antica scuola norcina. Dopo la rifilatura le coppe vengono sottoposte a salagione e massaggio, quindi insaccate in budello naturale collato, non edibile, ed infine sottoposte alle fasi di asciugatura e stagionatura in locali a temperatura ed umidità controllate.
--------------------------	---

INGREDIENTI	Coppa di suino biologica, sale marino, zucchero di canna biologico, piante aromatiche biologiche. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio.
-------------	---

DESTINAZIONE D'USO	Piccola, media e grande distribuzione, ristorazione pubblica e collettiva. Tutte le categorie di consumatori. Indicato anche per soggetti con intolleranze ai derivati del latte e/o al glutine.
--------------------	--

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE – ROSSO RUBINO SAPORE – TIPICO, STAGIONATO, NON SALATO, NON RANCIDO CONSISTENZA – COMPATTA, BUONA SEPARAZIONE TRA LE FETTE
--------------------------------	---

STAGIONATURA	IMBALLAGGIO PRIMARIO	IMBALLAGGIO SECONDARIO	CONSERVAZIONE E TRASPORTO
75/90 GIORNI DOPO LA FASE DI ASCIUGATURA	IN VASCHETTA TRASPARENTE, IN ATMOSFERA PROTETTIVA	IN CARTONI CONTENENTI 10 PEZZI	A TEMPERATURA CONTROLLATA DA 0°C A +4°C

PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE (CIRCA) IN Kg	DIMENSIONI CARTONE (cm)			N. CARTONI PER STRATO	N. STRATI IN UN PALLET	EPAL PALLET ALTEZZA (cm)
		LUNGHEZZA	LARGHEZZA	ALTEZZA			
10	1,420	21	25	21	15	6	141

SHELF LIFE	PEZZATURA	REQUISITI LEGALI
75 GIORNI	PESO FISSO gr. 100	Il prodotto viene preparato in conformità ai Reg. CE 178/02, 852 ed 853/04. Le analisi microbiologiche sono condotte in conformità ai Reg. CE 2073/2005 e 1441/2007. Tutti gli imballaggi primari e secondari e gli altri materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) sono conformi ai Reg. (CE) 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e Reg (UE) 10/2011 e succ. modif. ed integrazioni.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		DICIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Parametro	Valori	Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Enterobacteriaceae	< 10 ² ufc/g	Energia	1676 kJ
<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi positiva	< 10 ufc/g		401 kcal
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ufc/g	Grassi	32 g
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g	di cui acidi grassi saturi	12 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g	Carboidrati	< 0,5 g
		di cui zuccheri	< 0,5 g
		Proteine	29 g
		Sale	4,9 g

La stampa coincide in contenuto e formato con l'originale approvato e archiviato da RAQ.

SALUMI VIDA Sas di Cristian Vida & C. Via dei Laghi, 28 33040 Togliano di Torreano (Civiale – Udine)

P. IVA IT 02955260308 C.F. 02955260308 - REA UD 351577 - Tel. 0432.715232 Fax 0432.715033

PEC salumivida@pec.it - www.salumivida.it - www.biovida.it - info@salumivida.it