

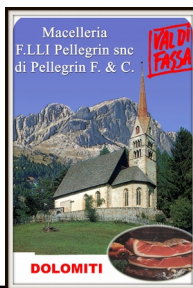
|         |                           |                              |
|---------|---------------------------|------------------------------|
| COD 702 | COPPA STAGIONATA NOSTRANA | Aggiornato al:<br>19 05 2015 |
|---------|---------------------------|------------------------------|



|   |                              |
|---|------------------------------|
| 1 | CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO |
|---|------------------------------|

|      |                    |   |  |
|------|--------------------|---|--|
| 1.1  | Materia prima      | Carne proveniente da suini allevati in Italia   |  |
| 1.2  | Peso               | 1,5 kg<br>Prodotto soggetto a calo peso   |  |
| 1.3  | Lunghezza          | 20 cm   |  |
| 1.4  | Diametro/Spessore  | 10 cm   |  |
| 1.5  | Involucro          | Collagenico   |  |
| 1.6  | Chiusura involucro | Con clip  |  |
| 1.7  | Legatura           | In rete elastica  |  |
| 1.8  | Stagionatura       | > 10 settimane  |  |
| 1.9  | Ingredienti        | Carne di suino, sale, spezie, zucchero, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio. |  |
| 1.10 | Conservazione      | In ambiente fresco (temperatura max 20°C, umidità relativa tra 70% e 80%)   |  |
| 1.11 | TMC                | Termine Minimo di Conservazione: 90 gg dalla data di spedizione (indicato sul documento di trasporto)                                     |  |

(I parametri dimensionali: peso, lunghezza e diametro sono indicativi e suscettibili di piccole variazioni)



|         |                           |                              |
|---------|---------------------------|------------------------------|
| COD 702 | COPPA STAGIONATA NOSTRANA | Aggiornato al:<br>19 05 2015 |
|---------|---------------------------|------------------------------|

|   |                              |
|---|------------------------------|
| 2 | <b>INDICI MICROBIOLOGICI</b> |
|---|------------------------------|

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| <i>Enterobacteriaceae</i> | < 50 ufc/g      |
| <i>Salmonella spp.</i>    | assente in 25 g |
| <i>Listeria m.</i>        | < di 100 ufc/g  |

(I parametri microbiologici si riferiscono al prodotto al momento della spedizione)

|   |   |
|---|---|
| 3 | <b>CARATTERISTICHE CHIMICHE E VALORE ENERGETICO</b> |
|---|---|

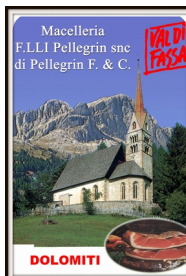
|                 |             |
|-----------------|-------------|
| <i>Grassi</i>   | 34,0 % ± 3% |
| <i>Proteine</i> | 26,0 % ± 3% |

Valore energetico per 100 g di prodotto:      410 kcal      1700 kJ

(I risultati analitici riportati sono valori medi. Si intendono validi esclusivamente per i prodotti che sono stati sottoposti ad analisi)

|   |                        |
|---|------------------------|
| 4 | <b>ALLERGENI E OGM</b> |
|---|------------------------|

| ALLERGENE (Dir.2003/89/CE e succ. mod.)                      | PRESENTE                            | POSSIB. TRACCE | NON PRESENTE |
|--|-------------------------------------|----------------|--------------|
| <i>Cereali contenenti glutine (1)</i>                        |                                     |                | *            |
| <i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>              |                                     |                | *            |
| <i>Uova e prodotti a base di uova</i>                        |                                     |                | *            |
| <i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>                      |                                     |                | *            |
| <i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>                |                                     |                | *            |
| <i>Soia e prodotti a base di soia</i>                        |                                     |                | *            |
| <i>Latte e prodotti a base di latte (proteine del latte)</i> |                                     |                | *            |
| <i>Latte e prodotti a base di latte (lattosio)</i>           |                                     |                | *            |
| <i>Frutta a guscio (2)</i>                                   |                                     |                | *            |
| <i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>                    |                                     |                | *            |
| <i>Senape e prodotti a base di senape</i>                    |                                     |                | *            |
| <i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</i>            |                                     |                | *            |
| <i>Anidride solforosa e solfiti (3)</i>                      |                                     |                | *            |
| <i>Lupino e prodotti derivati</i>                            |                                     |                | *            |
| <i>Molluschi e prodotti derivati</i>                         |                                     |                | *            |
| <i>OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)</i>                   | <i>Il prodotto non contiene OGM</i> |                |              |



|         |                           |                              |
|---------|---------------------------|------------------------------|
| COD 702 | COPPA STAGIONATA NOSTRANA | Aggiornato al:<br>19 05 2015 |
|---------|---------------------------|------------------------------|

|   |   |
|---|---|
| 5 | <b>PARTICOLARITA' PRODUTTIVE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b> |
|---|---|

*Aromatizzazione completamente naturale secondo un'esclusiva ricetta F.Lli Pellegrin*

*Forma regolare. Insaccata in budello collagenico. Gusto dolce e delicato.*

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 6 | <b>CONFEZIONAMENTO E SPEDIZIONE</b> |
|---|-------------------------------------|

*I materiali di confezionamento sono conformi alla normativa vigente concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto coi prodotti alimentari (D.M. 21/3/73, Dir. 2002/72/CE, Reg.1935/2004 e succ. mod., Reg. CE n°10/2011 e succ.mod.)*

- |     |                        |                                  |
|-----|------------------------|----------------------------------|
| 6.1 | <i>Confezionamento</i> | <i>Sottovuoto all'occorrenza</i> |
| 6.2 | <i>Spedizione</i>      | <i>In cartone</i>                |

|   |                      |
|---|----------------------|
| 7 | <b>ETICHETTATURA</b> |
|---|----------------------|

*Etichettatura conforme al Reg. CE n°1169/2011, D.M. 27/02/96 n°209 e succ. mod. Reg. 1334/2008*

- |     |   |  |
|-----|---|--|
| 7.1 | <i>Etichetta</i>                          | <i>Etichetta Adesiva all'esterno della confezione</i>                  |
| 7.2 | <i>Indicazioni riportate in etichetta</i> |  |
|     | <i>Denominazione</i>                      | <i>Coppa stagionata nostrana</i>                                       |
|     | <i>Ingredienti in</i>                     | <i>Italiano</i>  |
|     | <i>Ragione sociale</i>                    | <i>Macelleria F.Lli Pellegrin strada daniel zen 9 Vigo di fassa TN</i> |

*Note - Questa scheda ha solo valore informativo e non è destinata al consumatore finale.*

*- Si dichiara di operare in regime di AUTOCONTROLLO (Reg. 852/2004/CE e 853/2004/CE e succ. reg. attuativi)*

*- Allergene (1) Cereali contenenti glutine: grano/frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.*

*Allergene (2) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni/acagiù/pecan/del Brasile, pistacchi, noci Queensland e prodotti derivati.*

*Allergene (3) Anidride solforosa e solfiti: in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO*

*2.*

*- Da vendersi a peso.*