



MANUALE DI AUTOCONTROLLO

CPE-CPP

SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

Edizione: 01

Revisione: 0

Data: 15/09/2021

Pagina 1 di 1

DENOMINAZIONE PRODOTTO	COPPA CAPPIO		
TIPOLOGIA	COPPA – Stagionatura minima 60 gg dalla data di produzione – Pezzatura non inferiore a 1,3 kg		
FORMATI	Intera, intera sottovuoto, tranci sottovuoto.		
DESCRIZIONE PRODOTTO	Coppa suina insaccata con collato di maiale (budello naturale multistrato essiccato) e stagionata		
PROVENIENZA DELLA CARNE	UE		
INGREDIENTI	Carne suina, sale alimentare, destrosio, aromi naturali, spezie, antiossidante (E 301), conservanti (E 250, E 252) Aromatizzazione: Fumo 1% SENZA GLUTINE, SENZA ALLERGENI, SENZA OGM E SENZA LATTOSIO		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Parametri	Descrizione	
	COLORE	Privo di macchie e uniforme; rosso nella parte magra e bianco avorio nella parte grassa	
	AROMA	Tipico e delicato, gradevole fragranza caratteristica del prodotto	
	SAPORE	Tipico e gradevole con nota di affumicatura	
	ASPETTO AL TAGLIO	Superficie di taglio omogenea e ben compatta	
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	Parametri	U. M.	Valori medi di riferimento
	Umidità	%	46,2
	Proteine totali	%	25,4
	Rapporto acqua/proteine	%	1,82
	Grasso totale	%	22,1
	Carboidrati	%	0,87
	Glutine	mg/kg	<5
	Cloruri	% di NaCl	4,10
	Nitriti	mg/Kg (NaNO ₂)	Entro limite di legge
	Nitrati	mg/Kg (NaNO ₃)	Entro limite di legge
	pH	Unità di pH	5,63
	Aw	Unità di aw	≤ 0,92
	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Parametri	U. M.
Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus a. ed altre specie)		UFC/g	< 10
Escherichia coli		UFC/g	< 10
Salmonella spp.		in 25 g	Assente
Listeria monocytogenes		in 25 g	Assente
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	Parametri	U. M.	Valori medi di riferimento
	Proteine	g/100g	25,4
	Grassi	g/100g	22,1
	Di cui saturi	g/100g	11,03
	Carboidrati	g/100g	0,87
	Di cui zuccheri	g/100g	0,66
	Sale	g/100g	4,1
	Valore energetico	Kcal/100 g	303,98
	Kjoule/100 g	1264,29	
SCADENZA/TMC	8 mesi dalla data di produzione (INTERA), 180 giorni dalla data di confezionamento (SOTTOVUOTO)		
MODALITA' DI UTILIZZO	Affettato, previa rimozione di corda e involucro		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	In luogo fresco (INTERA), conservare non oltre +10°C (SOTTOVUOTO)		
CONFEZIONAMENTO	In cartoni o in giostre (INTERA), sottovuoto in buste in materiale idoneo al contatto con alimenti e in cartoni (SOTTOVUOTO)		