

**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



Denominazione commerciale: COPPA STAGIONATA		Cod. EAN: 397130 N° Riconoscimento Stab.: IT 1609 L CE		
Confezionamento: sfuso intero - 1,5 Kg circa cad. - 8 pezzi per cartone - 12,00 Kg circa per cartone - n° 80 cartoni per pallet		Shelf life= 105 gg		
ETICHETTATURA				
Tempo medio di stagionatura: 30 giorni Temperatura di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto		Ingredienti: carne di suino, sale, destrosio, zucchero, aromi naturali. Antiossidante: E 300. Conservanti: E 252, E 250. Contiene tracce di LATTE e LATTOSIO . Conservare in un luogo fresco e asciutto. Da vendersi a peso. SENZA GLUTINE .		
Modalità d'uso: Tal quale				
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI				
Fisiche:	Consistenza:		alla compressione: dipendente dal prodotto e dalla stagionatura; alla masticazione: consistente	
	Sapore:		gusto delicato dolce e magro	
	Pezzatura (prodotto finito):		1,5 Kg circa	
	Trattamento:		Sfusa	
Chimiche e nutrizionali (valori medi):	Valore energetico:	Kcal/100 g	313	Foto
	Valore energetico:	KJ/100 g	1299	
	Grassi:	g/100 g	24,2 g	
	<i>di cui acidi grassi saturi</i>	g/100 g	9,2 g	
	Carboidrati:	g/100 g	0,6 g	
	<i>di cui zuccheri</i>	g/100 g	0 g	
	Proteine:	g/100 g	23,2 g	
	Sale:	g/100 g	3,1 g	
	pH		5 - 5,5	
	Attività dell'acqua (Aw)		≤ 0,92	
Requisiti legali:	E 300 Acido ascorbico	g/100 g	< 0,2	
	E 250 Nitrito di sodio (*):	mg/Kg	< 150 (come NaNO ₂)	
	E 252 Nitrato di potassio:	mg/Kg	< 150 (come NaNO ₃)	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
Escherichia Coli:		UFC/g	< 10	
Salmonella:			assente in 25 g	
Listeria monocytogenes:			assente in 25 g	
LAVORAZIONE				
Il guanciale di suino scotennato e rifilato è salato e miscelato con spezie e aromi vari, successivamente, asciugato e stagionata per un tempo medio di 30 gg. Il guanciale a fine stagionatura è lavato, asciugato e cosparso in superficie con pepe. Condizioni di trasporto: ambiente fresco e asciutto. Tempo medio di stagionatura: 30 giorni				
Codice Interno 1214	Data aggiornamento: 15/12/16		Timbro SALUMIFICIO SORRENTINO s.r.l. Via Cuna Re di Coppe, 9/11 66030 MOZZAGROGNA (CH) Partita IVA 0202729 069 7 www.salumisorrentino.com 	

DICHIARAZIONE IN MATERIA DI OGM ED ALLERGENI

PRESENZA OGM

Il Salumificio Sorrentino Srl dichiara di approvvigionarsi di materie prime, coadiuvanti tecnologici ed additivi, che non prevedono la presenza di OGM, da fornitori accuratamente selezionati.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Il Salumificio Sorrentino Srl dichiara la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze negli ingredienti dei propri prodotti in conformità al **Regolamento (UE) N. 1169/2011 - Allegato II**

Presenza	Assenza	Allergeni
☐	☒	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
☐	☒	Crostacei e prodotti a base di crostacei
☐	☒	Uova e prodotti a base di uova
☐	☒	Pesce e prodotti a base di pesce
☐	☒	Arachidi e prodotti a base di arachidi
☐	☒	Soia e prodotti a base di soia
☒	☐	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
☐	☒	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti
☐	☒	Sedano e prodotti a base di sedano
☐	☒	Senape e prodotti a base di senape
☐	☒	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
☐	☒	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l in termini di SO ₂ totale
☐	☒	Lupini e prodotti a base di lupini
☐	☒	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Leggenda

- **Assenza:** nessun residuo deve essere presente nell'ingrediente
- **Presenza:** qualsiasi forma di presenza anche derivata da carry over