



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

CARNI GEST S.r.l. - Via Poggio, 17/A-B - 40023 Castelguelfo (BO) -
Telefono: 0542.67.67.11 - E - mail: iso@carnigest.it - FAX: 0542.67.00.82
Bolle: IT 1232/L CE - IT 1096 CE

Rev.03
25/01/2018

CODICI E NOMI COMMERCIALI

□ **60110 COPPA DORSELLA ½ SV**



GENERALE

Categoria di Appartenenza	<i>Coppa Stagionata</i>
Descrizione	Il prodotto è ottenuto dalla lavorazione del capocollo senz'osso di suino, salato, aromatizzato e stagionato in budello sintetico.

INDICAZIONI

Denominazione di vendita	Vedi Nomi Commerciali
Ingredienti	Carne suina, sale, destrosio, aromi, spezie antiossidante: e301, conservanti: e250 - e252
Durabilità	90 giorni
Modalità di Conservazione e Trasporto	Tra +8°C e +13°C
Pezzatura Standard	Circa 1,6 Kg (0,800 kg la mezza SV)
Budello	Non Edibile
Codice EAN	2878959

QUALITA' SENSORIALI

Colore della Fetta	Rosso
Sapore	Delicato, di carne suina



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CARNI GEST S.r.l. - Via Poggio, 17/A-B - 40023 Castelguelfo (BO) -
Telefono: 0542.67.67.11 - E - mail: iso@carnigest.it - FAX: 0542.67.00.82
Bollì: IT 1232/L CE - IT 1096 CE

Rev.03
25/01/2018

UTILIZZO E DESTINATARI PREVISTI

Modalità d'uso	Prodotto pronto al consumo, previa asportazione del budello
Destinatari previsti	Tutte le categorie di consumatori, ad eccezione di soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati in etichetta o con particolari condizioni prescrittive mediche.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100gr

Energia	1863kJ e 450kCal
Grassi	40 g
- di cui saturi	13 g
Carboidrati	0,5 g
- di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	22 g
Sale	2,7 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g

CARTONAGGIO

<i>Pezzi per Cartone</i>	2
--------------------------	---