

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	ST CO PR IGP
	SCHEDA TECNICA	
	Edizione: 02	
		Pagina 1 di 1

“Coppa di Parma” IGP.
(Indicazione Geografica Protetta)

Legge di Riferimento :

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Composizione :

Carne di Suino, sale, zuccheri, destrosio, saccarosio, aromi naturali, spezie, antiossidante, ascorbato di sodio (E301). Conservanti: nitrato di potassio (E252), nitrito di sodio (E250).
Senza glutine / Senza derivati dal latte

Non contiene allergeni e OGM

Aspetto esterno :

Forma cilindrica, insaccato in budello naturale e legata con spago.

Caratteristiche Microbiologiche :
(Valori Medi ultima analisi)
Rif. Reg. (CE) 2073/05

Escherichia Coli	u.f.c./gr	< 100
Salmonella Spp in 25 gr.	Ass./Pres. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 gr.	Ass./Pres. in 25 g	Assente
Aw (a 25° C)	Unità di aw	0,92
Nitriti	≤ 50mg/Kg	
Nitrati	≤ 250mg/kg	
Proteine Totali	Min. 22%	
Rapporto Acqua/Proteine	Max. > 5,7	
PH		

Caratteristiche Organolettiche :

Carne di sapore delicato e dolce, con aroma fragrante e caratteristico. Colore al taglio uniforme tra il rosa e il rosso.

Etichettatura :

Vedi etichetta allegata a prodotto.

Valori nutrizionali medi :

Valore energetico	444 (1836 KJ)	Kcal/100gr
Proteine (N x 6,25)	19,54	gr/100gr
Grassi di cui		gr/100gr
acidi grassi saturi	39,8	
Carboidrati	1,81	gr/100gr
di cui zuccheri	0	gr/100gr
Sale	1.47	gr/100gr

Requisiti per la commercializzazione

Ai fini della conservazione delle caratteristiche igienico-sanitarie e organolettiche del prodotto è raccomandata la commercializzazione ed il deposito in luogo fresco +15 / +18°C