

# Scheda Tecnica

## Coppa Affumicata

**Codice Scheda Tecnica: 03-Rev.00**

### Prodotto da:

Salumificio Artigianale Gombitelli di Triglia M. & T. s.n.c.

**Sede Legale:** Via dei norcini, 4719/4725 Gombitelli (LU) – P.IVA: 01502100462 / C.F.: 01502100462

**Sede Stabilimento:** Via dei norcini, 4719/4725 Gombitelli; Riconoscimento CEE: CE IT9-649/L

Tel.: 0584971966 - Fax:0584971898 / e-mail: amministrazione@salumigombitelli.it

### Breve descrizione del ciclo produttivo

Prodotto di puro suino, ottenuto da coppa suina; caratteristiche di qualità: suino pesante.

Prodotto venduto stagionato.

### Composizione prodotto

Ingredienti: Coppa suina, sale, zuccheri (destrosio, saccarosio), aromi e spezie, antiossidante: E300, conservanti: E250-E252.

Affumicato al naturale in affumicatore con legna di faggio, foglie di alloro, aghi di pino e bacche di ginepro.

Prodotto in uno Stabilimento nel quale non sono usati derivati del latte e ingredienti contenenti glutine.

Può contenere tracce di noci e pistacchi.

### Modalità di conservazione e confezionamento

Conservare in luogo fresco.

Commercializzato sfuso o confezionato sottovuoto in buste in materiale plastico idonee al contatto con gli alimenti; se confezionato sottovuoto, non forare la confezione.

### Data di scadenza

Se confezionato sottovuoto, consumare preferibilmente entro 180gg, se sfuso non è obbligatorio segnalare scadenza.

### Pezzature disponibili:

Lunghezza: da 5 cm a 30 cm.

Diametro: da 4 cm a 20 cm.

Peso: da 0,2 kg a 3 kg.

Commercializzato sfuso o confezionato sottovuoto, disponibile in confezioni da 0,2 kg a 3 kg.

### Caratteristiche fisiche ed organolettiche

Consistenza compatta, colore rosso con venature bianche, profumo e gusto con decise note di affumicatura.

### Caratteristiche microbiologiche

Il prodotto è sottoposto ad un controllo periodico microbiologico dettagliato nel Piano di Autocontrollo della Ditta.

Parametri	Valori di riferimento
Enterobatteriacee	$\leq 5 \times 10^2$ UFC / g
Stafilococchi Coagulasi +	$\leq 5 \times 10^2$ UFC / g
Salmonella spp.	In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g
Listeria monocytogenes	In ciascuna di 5 Aliquote: $< 10^2$ UFC / g

Parametri	Valori di riferimento
aW	$\leq 0.92$
pH	$\leq 6.5$

## Tabella nutrizionale

	<b>100 g</b>	<b>porzione 50 g</b>	<b>AR 100 g</b>	<b>AR 50 g</b>	<b>Assunzioni di riferimento</b>
<b>Energia</b>	1629 kJ	814 kJ	19,4 %	9,7 %	8400 kJ
	393 kcal	196 kcal			2000 kcal
<b>Grassi</b>	34 g	17 g	48,6 %	24,3 %	70 g
<i>di cui grassi saturi</i>	11 g	5,5 g	55,0 %	27,5 %	20 g
<b>Carboidrati</b>	0,8 g	0 g	0,3 %	0,2 %	260 g
<i>di cui zuccheri</i>	0,5 g	0 g	0,6 %	0,3 %	90 g
<b>Fibre</b>	0 g	0 g			
<b>Proteine</b>	21 g	10 g	42,0 %	21,0 %	50 g
<b>Sale</b>	3,7 g	1,8 g	61,7 %	30,8 %	6 g

\*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)