



# COPPA STAGIONATA



DATA EMISSIONE: 06/03/2024 CE IT 669 L Rev. 03 del 28/09/2021

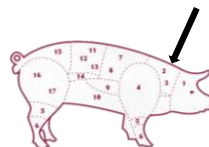
## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION



Coppa stagionata è un prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione di carne di maiale della regione anatomica cervicale dorsale del collo. Il prodotto finito intero è costituito da capocollo di maiale stagionato, insaccato in budello naturale e legato con corda. La forma è cilindrica, leggermente assottigliata all'estremità.

La

Coppa stagionata is a charcuterie product obtained from the processing of pork from the anatomical cervical dorsal neck region. The whole finished product consists of cured pork neck, stuffed into natural gut and tied with string. The shape is cylindrical, slightly tapered at the end. The length at the end of the maturing process is on average 20-30 cm.



## INGREDIENTI / INGREDIENTS

carne di suino, sale, destrosio, spezie, aglio, aromi naturali. antiossidante: ascorbato di sodio (E301), conservanti: nitrito di sodio (E250), nitrato di potassio (E252).  
pork meat, salt, dextrose, spices, garlic, natural flavors. antioxidant: sodium ascorbate (E301), preservatives: sodium nitrite (E250), potassium nitrate (E252)

## ORIGINE CARNE / MEAT ORIGIN

UE/ UE

## CONSERVAZIONE / PRESERVATION

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING SFUSO / BULK SOTTOVUOTO / VACUUM-PACKED 60 giorni/ 60days

SHELF-LIFE/ BEST BEFORE prodotto soggetto a calo peso / product subject to weight loss 180 giorni dal conf. / 180 days from packaging VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G / NUTRITIONAL FACTS AVERAGE PER 100G

TEMP. DI CONSERVAZIONE / STORAGE TEMP. luogo fresco ed asciutto / cool and dry place 0°C - + 10°C Energy/ Energy kJ 1369

DOPO APERTURA / AFTER OPENING conservare in frigorifero / keep refrigerated kcal 330

MODALITA D'USO / HOW TO USE Consumare previo affettamento / Consume after slicing Grassi/Fat g 24 di cui saturi/ of which saturates g 9,1

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE / MICROBIOLOGICAL AND PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Salmonella spp.: assente in 25g. Listeria monocytogenes: <100 ufc/g Aw ≤ 0.92 Carboidrati / Carbohydrates g 0,9 di cui zuccheri/ of which sugar g 0,1 Proteine/protein g 27 Sale/salt g 4,9

## DICHIARAZIONI / STATEMENTS

GLUTINE: il prodotto è idoneo per i consumatori celiaci. POTENZIALI ALLERGENI (Rif. Reg. UE 1169/2011): nessuno. ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (O.G.M.) (Rif. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e normative collegate): non sono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati. GLUTEN : the product is suitable for consumers with celiac disease POTENTIAL ALLERGENS (Ref. Dir. 2007/68/CE dated 27.11.2007 - All. III bis and connected regulations): none NONE GENETICALLY MODIFIED ORGANISM (G.M.O.) (Ref. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 and connected regulations) : no ingredients derived from or containing GMO have been used.

## INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTICAL INFORMATIONS

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE	02COPPA5TV			02COPPA15		02COPPA16			02COPPA19		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	IN CORDA / WITH ROPES			PELATA SOTTOVUOTO / PEELED VACUUMPACKED		1/2 SOTTOVUOTO / 1/2 VACUUMPACKED			1/2 PELATA SOTTOVUOTO / 1/2 PEELED VACUUMPACKED		
EAN PRODOTTO / EAN PRODUCT	2241691			2709399		2767482			2524218		
EAN CARTON / EAN BOX	2241691			2709399		2767482			2524218		
IMBALLO/PACKAGING	SFUSO / BULK			SOTTOVUOTO / VACUUM-PACKED		SOTTOVUOTO / VACUUM-PACKED			SOTTOVUOTO / VACUUM-PACKED		
PESO / WEIGHT	1,8kg-2kg			1,8kg-2kg		0,8kg-1kg			0,8kg-1kg		
PEZZI/CTN - PCS/CASE	2	5	8	2 - 2	5	4	6	10	4	6	10
CTN/ STRATO - CASE/LAYER	12	4	4	12 - 7	4	12	7	4	12	7	4
NR. STRATI / NB. LAYER	10	12	8	10 - 6	12	10	6	12	10	6	12
DIMENSIONE CARTONE (mm)/ CASE DIMENSION(mm)	320x200x150	520x320x135	590x390x160	355x210x155 520x200x140	520x320x135	355x210x155	520x200x140	520x320x135	355x210x155	520x200x140	520x320x135

### GUALERZI S.P.A.

Sede legale: Via Torrechiara 25, 43013 Pilastrò di Langhirano(PR) - Italia  
Approval number: IT 669 L CE - IT H1Y5N CE  
Tel: +390521-639125 ext. 214 Fax: +390521630424  
www.arcagualerzi.it - info@arcagualerzi.it