

FICHE TECHNIQUE

Coppa de Parme IGP



Informations générales

Nom sur facture	COPPA DI PARMA IGP 1,8 kg-ct2pz
Code produit	030002
Nomenclature douanes	02101981



Description du produit

Ingrédients	Viande de porc, sel, dextrose, épices, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateurs (nitrite de sodium, nitrate de potassium).
Caractéristiques qualitatives	Matière première italienne, de premier choix. Après le salage, la coppa est embossée dans du boyau naturel et ligaturée à la main avec une corde. Affinage de 70 jours. Produit selon le cahier des charges de la Coppa di Parma IGP. SAVEUR: douce et savoureuse.

Caract. techniques moyennes

Conditionnement	vrac
Température de conservation conseillée	au frais
Affinage	minimo 70 giorni

Propriétés organoleptiques

Aspect extérieur	cylindrique entier ou coupé en deux, irrégulier, massif
Goût	doux légèrement épicé
Odeur	délicate, légèrement épicée
Couleur	maigre rouge rubis, gras blanc-rosé

Poids moyen	Diamètre	Hauteur	Largeur	Longueur	DLUO standard
1,8 kg	11 cm				180 jours après conditionnement

FICHE TECHNIQUE

Coppa de Parme IGP

Palettisation

Emballage

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette
12	10	120

Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	GTIN emballage
2	0,135X0,205X0,355	8002974012586

Paramètres chimiques

Paramètres microbiologiques

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Humidité (g)	45
Graisses (g)	29
Acides gras saturés (g)	11,6
Protéines (g)	25
Glucides (g)	<0,5
Sucres (g)	<0,5
Sel (g)	3,3
Valeur énergétique (kcal)	363
Valeur énergétique (kJ)	1507
Aw	0,91
pH	5,6

Paramètres	Valeurs moyennes
Charge mésophile totale ufc/g	10 ⁶ -10 ⁸
E. Coli ufc/g	< 10 ²
Coliformes fécaux ufc/g	< 10 ²
Staphylococcus aureus ufc/g	< 10 ²
Salmonella spp. dans 25 g	Absent
Listeria Monocytogenes dans 25 g	Absent

FICHE TECHNIQUE

Coppa de Parme IGP

Allergènes

Substance	Présence
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	NO
Crustacés et produits à base de crustacés	NO
Œufs et produits à base d'œufs	NO
Poissons et produits à base de poissons	NO
Arachides et produits à base d'arachides	NO
Soja et produits à base de soja	NO
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	NO
Fruits à coque, à savoir: amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits	NO
Céleri et produits dérivés	NO
Moutarde et produits à base de moutarde	NO
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NO
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre	NO
Lupin et produits à base de lupin.	NO
Mollusques et produits à base de mollusques	NO

Dispositions légales

HACCP

Selon Règ. CE n. 852/2004, Règ. CE n.853/2004 et modifications

Traçabilité

Selon Règ. CE n. 178/2002 et modifications

OGM

En l'état actuel de nos connaissances, le produit :

- n'est pas OGM
 - ne dérive pas d'OGM
 - ne contient pas de matières dérivées d'OGM
- (Règ. CE 1829/2003 et Règ. CE 1830/2003)

Emballages

Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont conformes aux exigences du Règ. CE n. 2023/2006, Règ. CE n. 1935/2004 et Règ. CE n. 10/2011.

Étiquetage

Selon Règ. CE n. 1169/2011.

Remarque

Le produit est conforme, pour tout ce qui n'est pas expressément indiqué, aux normes italiennes et européennes en vigueur en la matière.

Adresse

VILLANI S.P.A.

Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnovo Rangone - Modena - Italia
 Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495
 info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it
 C.F./P.IVA 00772580361