



Salumificio Pezzi Srl

Zona Industriale Gerbolina – Via G.Rossa,17
46019 VIADANA (MN)
Tel. 0375 785862
Fax 0375 785864

COPPA COTTA AL FORNO

DENOMINAZIONE LEGALE	Coppa cotta al forno																								
CODICE PRODOTTO	51																								
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	SALUMIFICIO PEZZI SRL Zona Industriale Gerbolina – Via G.Rossa, 17 46019 Viadana Mn – IT 1173 L CE info@salumificiopezzi.it																								
CARATTERISTICHE	Prodotto dal gusto delicato e piacevole. Il colore al taglio è tipico della carne arrosto. Al taglio ed al palato la consistenza si rivela morbida .																								
PEZZATURA	Peso variabile da 2,0 Kg circa.																								
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, spezie, aromi naturali.																								
ORIGINE CARNI	Carni provenienti da suini nati, allevati e macellati in Italia.																								
LAVORAZIONE	Il prodotto si ottiene dalla coppa di suino fresca. La coppa viene lasciata ad insaporire con sale, spezie ed aromi naturali per alcuni giorni. Viene quindi introdotta in forno per essere cotta, con calo naturale. Le particolari condizioni di cottura in forno conferiscono al prodotto le caratteristiche dell'arrostitura. La coppa cotta viene poi raffreddata e confezionata sottovuoto.																								
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	<table><tr><td>Energia</td><td>273</td><td>Kca</td></tr><tr><td></td><td>1132</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>21,6</td><td>g</td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>7,3</td><td>g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td><0,5</td><td>g</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td><0,1</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>19,6</td><td>g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>2,6</td><td>g</td></tr></table> <p>Valori medi per 100g di prodotto</p>	Energia	273	Kca		1132	kJ	Grassi	21,6	g	di cui acidi grassi saturi	7,3	g	Carboidrati	<0,5	g	di cui zuccheri	<0,1	g	Proteine	19,6	g	Sale	2,6	g
Energia	273	Kca																							
	1132	kJ																							
Grassi	21,6	g																							
di cui acidi grassi saturi	7,3	g																							
Carboidrati	<0,5	g																							
di cui zuccheri	<0,1	g																							
Proteine	19,6	g																							
Sale	2,6	g																							
CONFEZIONAMENTO	Le coppe cotte al forno sono vendute confezionate singolarmente sottovuoto in buste adatte alla cottura. Gli imballi primari utilizzati sono conformi al Reg.(CE) n.1935/04 relativo ai materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al Reg.(CE) n. 2023/06 sulle buone pratiche di fabbricazione e rispondono ai requisiti del D.M 21/03/73 e succ. agg. Eventuali componenti plastici degli imballi sono conformi al Reg.(UE) n.10/2011 e succ. agg.																								
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	La coppa cotta al forno può essere conservata in frigorifero per 3 mesi dal confezionamento. Non conservare esposto a fonti di calore.																								
TRACCIABILITA'	Lotto e shelf life del prodotto sono espressi in etichetta con le diciture "Lotto" e "Consumare entro il.."																								
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto ready to eat, idoneo per tutta la popolazione con eccezione dei lattanti. Il prodotto è da consumarsi affettato.																								
MODALITA' DI COTTURA	Il prodotto si può mangiare freddo o anche scaldato. Una volta affettata, la coppa può essere scaldata per pochi secondi nel microonde, o a bagnomaria per il tempo necessario ad intiepidirla. E' anche possibile scaldare il prodotto in acqua lasciandolo nella sua confezione originale integra e fare bollire per 10 minuti circa. In alternativa la coppa può anche essere riscaldata al forno o in padella.																								



Salumificio Pezzi Srl

Zona Industriale Gerbolina – Via G.Rossa,17
46019 VIADANA (MN)
Tel. 0375 785862
Fax 0375 785864

COPPA COTTA AL FORNO

DICHIARAZIONE OGM	Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivanti da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con il Reg (CE) 1829/03 e Reg (CE) 1830/03.			
DICHIARAZIONE ALLERGENI	In conformità al Reg (UE) N. 1169/2011 e s.m.i. si dichiara che il prodotto non contiene allergeni e non subisce cross contamination da allergeni.			
	SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	PRESENTE NEL PRODOTTO (SI-NO)	PRESENTE IN STABILIMENTO (SI-NO)	PRESENZA NEL PRODOTTO PER CONTAMINAZIONE CROCIATA (SI-NO)
	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi) e prodotti derivati	NO	NO	NO
	Crostacei e prodotti derivati	NO	NO	NO
	Uova e prodotti derivati	NO	NO	NO
	Pesce e prodotti derivati	NO	NO	NO
	Arachidi e prodotti derivati	NO	NO	NO
	Soia e prodotti derivati	NO	NO	NO
	Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	NO	NO	NO
	Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO	NO
	Sedano e prodotti derivati	NO	NO	NO
	Senape e prodotti derivati	NO	NO	NO
	Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	NO	NO
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO ₂	NO	SI (vino, aglio)	NO
	Lupini e prodotti derivati	NO	NO	NO
	Molluschi e prodotti derivati	NO	NO	NO