



Salumificio Pezzi Srl

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

COPPA COTTA AL VINO

DENOMINAZIONE LEGALE	Coppa cotta al vino																											
CODICE PRODOTTO	510																											
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, aromatizzato al vino rosso. Il colore al taglio è rosa. Al taglio ed al palato la consistenza si rivela morbida .																											
PEZZATURA	Peso variabile da 1,7 a 2,0 Kg circa.																											
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, spezie, destrosio. Conservanti: E250, E252.																											
ORIGINE CARNI	Carni provenienti da suini nati, allevati e macellati in Italia.																											
LAVORAZIONE	Il prodotto si ottiene dalla coppa di suino leggermente stagionata (massimo 45 giorni). Il prodotto viene lavato per togliere la muffa e poi immerso in vasche con acqua e vino. Viene quindi introdotto in forno per essere precotto a vapore. La coppa cotta viene poi raffreddata e confezionata sottovuoto.																											
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	<table><tr><td rowspan="8">Valori medi per 100g di prodotto</td><td>Energia</td><td>309</td><td>Kca</td></tr><tr><td></td><td>1280</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>26,5</td><td>g</td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>9,5</td><td>g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>1</td><td>g</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>0,1</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>18</td><td>g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>1,5</td><td>g</td></tr></table>			Valori medi per 100g di prodotto	Energia	309	Kca		1280	kJ	Grassi	26,5	g	di cui acidi grassi saturi	9,5	g	Carboidrati	1	g	di cui zuccheri	0,1	g	Proteine	18	g	Sale	1,5	g
Valori medi per 100g di prodotto	Energia	309	Kca																									
		1280	kJ																									
	Grassi	26,5	g																									
	di cui acidi grassi saturi	9,5	g																									
	Carboidrati	1	g																									
	di cui zuccheri	0,1	g																									
	Proteine	18	g																									
	Sale	1,5	g																									
CONFEZIONAMENTO	Le coppe cotte al vino sono vendute confezionate singolarmente sottovuoto. 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 vino può essere conservata in frigorifero per 2 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, previa rimozione del rivestimento esterno (vescica).																											
MODALITA' DI COTTURA	Il prodotto si può mangiare freddo o anche leggermente scaldato. Una volta affettata, la coppa può essere scaldata per pochi secondi nel microonde, o a bagnomaria per il tempo necessario ad intiepidirla .																											
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.																											



Salumificio Pezzi Srl

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

COPPA COTTA AL VINO

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