

PRODUCTO	Coppa Stagionata doppia in rete 8x1,5kg
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Coppa stagionata hecha de carne de cerdo de la comunidad europea.
Artículo	MAR195
Ingredientes	Carne de cerdo (UE), sal, dextrosa, aromas naturales, especias, antioxidante (E316), conservantes (E250, E252).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
CBT	UFC/g	<1000000	Humedad	%	44,0
Enterobacterias	UFC/g	<10			
Staphylococcus aureus	UFC/g	<100			
Clostridi Solfito riduttori	UFC/g	<100			
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: Roja en la parte magra y blanca en la parte grasa.
Olor: Ligeramente especiado.
Sabor: Dulce con toques de especias y hierbas aromáticas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1295	
	kcal	311	
Grasas	g	22,51	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	8,32	
Hidratos de carbono	g	0,53	
de los cuales azúcares	g	0,52	
Proteínas	g	26,67	
Sal	g	4,05	

GMO
Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados	Si	X	No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos	Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo	Si	X	No
4.- Pescado y productos a base de pescado	Si	X	No
5.- Cacahuets y productos a base de cacahuets	Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja	Si	X	No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Si	X	No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados	Si	X	No
9.- Apio y productos derivados	Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados	Si	X	No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total	Si	X	No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces	Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos	Si	X	No

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Mantener en frío entre 4°C y 7°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	180 días
Unidades por caja	8
Código EAN 13	98026465600019
Código EAN 14	9802635560001
Cajas por palet	36
Cajas por capa	6
Capas por palet	5
Medidas del producto	70-80ø x 244-246 mm
Medidas de la caja	482x283x192mm
Peso neto unidad	1,5 - 2,0kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Via R. Maffei 195, Vallese di Oppeano (VR)

SELLO DE SALUBRIDAD



Fecha: 27/03/2026
Revisión: 3

Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.