SCHEDA TECNICA N. 7

COPPA DI TESTA



Prodotto	Coppa di Testa
Ingredienti	Carne di suino, grasso di suino, lingua di suino, cotenna di suino, sale, spezie, aromi naturali (se con aglio, aggiunta di aglio), conservante: nitrito di sodio E250 Non contiene glutine
Processo Tecnologico	Prodotto a partire da lingue e carni magre della testa del maiale, sottoposte a cottura, aromatizzate e insaccate in budello sintetico o naturale di manzo/suino
Lotto	Numerico e in codice a barre
Confezionamento	Il prodotto è venduto sfuso intero oppure in tranci, confezionato sottovuoto
Termine Minimo di Conservazione	90 giorni dalla data di produzione
Modalità di Conservazione	Conservare a 0-4°C
Parametri Microbiologici	Escherichia Coli <10 ufc/g Salmonella spp – assente in 25 g Listeria Monocytogenes – assente in 25 g Assenza di contaminanti metallici
Parametri Chimico-Fisici	pH 5,2 – 5,8 Aw <0,97
Parametri Nutrizionali su 100 gr di Prodotto	Energia 363 kcal/ 1502 kJ Grassi 31,5 Di cui saturi 10,1 Carboidrati 0,1 Di cui zuccheri 0,1 Proteine 19,74 Sale 3,69

Salumificio Magnoni s.r.l. Via Cento, 340 – 44049
BORGO DI VIGARANO MAINARDA (FE)
Tel. +39 0532 43221 – Fax +39 0532 43161
P.IVA nr. 01724190382

SCHEDA TECNICA N. 7

COPPA DI TESTA

Dati per l'Acquisto	Cod. 10501 Coppa di testa intera manica naturale non sv Cod. 10504 Coppa di testa ½ sv Cod. 10509 Coppa di testa vescica intera non sv Cod. 10511 Coppa di testa ½ naturale sv
Revisione	03
Data	26/09/2016
Emesso da	R.Q.

Salumificio Magnoni s.r.l. Via Cento, 340 – 44049
BORGO DI VIGARANO MAINARDA (FE)
Tel. +39 0532 43221 – Fax +39 0532 43161
P.IVA nr. 01724190382