

Nombre del producto: **COPPA STAGIONATA 1,3/1,5 KG** SITUACIÓN: **ATTIVA**

Código Artículo	Descripción de artículo y formato	Descripción Embalaje	Piezas por caja	Número de casos por capa	Número de capa por palet	Código EAN caja	Código EAN articulo	Tamaño de la caja (mm) (LongxAnchxAlt)	
080000	CABEZA DE LOMO CURADA	PESO VARIABLE	6M	2	12	7	9800394800112	2432360	361x161x180

Origen de la carne: ITALIA

Ingredientes : Cabeza de lomo, sal, dextrosa, especias, antioxidante (ascorbato sódico), conservadores (nitrito potásico, nitrito sódico).

Alérgenos: El producto NO contiene alérgenos. Producido en una fábrica que utiliza nueces, huevos, leche y productos lácteos, pescado.

Proceso de transformación: salazón en seco, secado, curado

Método de embalaje: en bolso al vacío con etiqueta

Almacenamiento y distribución: 2 - 5 °C

duración mínima desde la fecha de envasado: 180 días de la fecha de envasado - 120 días al cliente

Instrucciones de uso: ---

Microbiológico :

Parámetro:	Valor:
E. coli	< 5 u.f.c./g
Sulfito reducir anaerobios	Ausente en 25g
Bacillus cereus	Ausente en 25g
Salmonella spp.	Ausente en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausente en 25 g

Perfil nutricional por 100g:

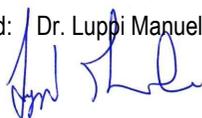
Valor energetico:	
Kcal (100g)	300 - 350
Kj (100g)	1300 - 1450
Grasas	22 - 28 g
Ácidos grasos saturados	9,7 - 12,4 g
Hidratos de carbono	0,5 - 0,8 g
azúcares	0,5 - 0,8 g
Sal	3,8 - 4,2 g
Proteínas	18 - 25 g



Nota: los valores son indicativos del producto.

Fecha: 23 giugno 2015

Emitido por Aseguramiento de la Calidad: Dr. Luppi Maquelo



Aprobado por la Dirección: Dr. Carlo Negrini

