



COPPA STAGIONATA	Ingredienti	Carne di suino, sale, destrosio, spezie ed aromi naturali. Antiossidanti: sodio L-ascorbato Conservanti: potassio nitrate ANNOTAZIONE: SENZA GLUTINE – SENZA LATTOSIO
	Valori nutrizionali	Valore energetico kj 1676 – kcal 401 Grassi 31,6 g di cui acidi grassi saturi 11,8 g Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g Proteine 28,9 g Sale 4 g
	Periodo minimo stagionatura	4/5 mesi
	Periodo indicativo peso finito	2 kg circa
	Caratteristiche chimico fisiche	$A_w \leq 0,92$ e $5 \leq pH \leq 6,90$
	Profilo microbiologico	Conta aerobica totale: $< 1,0 \times 10^5$ ufc/g Enterobatteriaceae: $< 1,0 \times 10^3$ ufc/g Escherichia coli: $< 1,0 \times 10^2$ ufc/g Salmonella: assente in 25g Listeria monocytogenes: assente in 25g
	Analisi chimica	Umidità: 30÷40% Ceneri: 3÷6% Proteine: 25÷35% Lipidi: 25÷35%
	Confezionamento	Intero: sfuso in cartoni Metà: sottovuoto
	Shelf-life	Sfuso (tempi indicativi): 6 mesi Sottovuoto: 6 mesi
	Etichettatura	Presente se sottovuoto
	Sigillo	Presente sullo sfuso
	Modalità di conservazione	Mantenuto a $T < 7^\circ\text{C}$ (Sottovuoto) Mantenuto a $T < 20^\circ\text{C}$ (Sfuso)
Modalità di utilizzo	Pronto all'uso	