



Coppa di testa di suino

Stabilimento di produzione: Bollo CEE IT J5C4V CE

Aggiornato il 01/02/2013

Ingredienti: Spolpo di testa di Suino, sale, pepe, peperoncino, scorza di limone, aglio, spezie e aromi.

Conservante: E 250<150 mg/kg

Antiossidante: E300

Materia prima: Suini di provenienza comunitaria

Processo produttivo: selezione della materia prima- pulizia e lavaggio- cottura in acqua- disosso e sezionamento- aggiunta dei condimenti- insacco e pressatura- stoccaggio cella frigo per la solidificazione - porzionamento, confezionamento, etichettatura e imballo - stoccaggio in cella frigo per la spedizione

Peso medio prodotto finito: Tranci da 3/4 kg sottovuoto

Caratteristiche organolettiche: Colore: tipico del prodotto, Odore: caratteristico del prodotto con sentore di spezie e agrumi Sapore: tipico del prodotto

Caratteristiche microbiologiche:

	Metodo	Lim. Min	Lim. Max	Valore guida
Microrganismi a 30°C	ISO 4833:1991			< 300.000
Escherichia coli	ANFOR BIO 12/5-01/99			< 10
Stafilococco coagulasi	ISO 6888-1:1999		Assente	< 10
Salmonella:	ISO 6888-1:1999		Assente	< 10
L.Monocytopenes	ISO 11290/1:1990		Assente	< 10

Modalità di conservazione: Conservare a TC 0/+4 Conservabilità giorni 55

Modalità di imballaggio: Cartoni da 4/5 pezzi, cartoni da 60x40x21 cm.,cartoni in pallet Max 28 (base 4x7) dimensione massimo ingombro pallet 80x120x170xcm.

Ar.Co. Srl. Sede legale: Vicolo della Maddalena17 00041 Albano

Sede operativa: Via Ardeatina 38 00041 Albano Laziale

p. iva e cod. fisc. 09861991009

Tel. 06 9340738 Cell. 392 9559385

mail: info@arcocoppa.it pec: arco.argentatilaura.snc@pec.it

www.arcocoppa.it