



Coppiette di suino

Stabilimento di produzione: Bollo CEE IT J5C4V CE

Aggiornato il 20/07/2012

Ingredienti: Suino, sale, spezie e aromi naturali.

Conservante: E 250 E 252

Antiossidante: E300 E 301

Materia prima: Filetto o lombo di suino

Processo produttivo: selezione della materia prima – rifilatura – sfilacciatura - aggiunta dei condimenti- essiccazione ad umidità controllata - confezionamento, etichettatura e imballo - stoccaggio in cella frigo per la spedizione

Peso medio prodotto finito: da 1 kg sottovuoto

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

Caratteristiche microbiologiche:

Cbt	1x10 ⁵ Ufc/g
Escherichia coli	10 Ufc/g
Stafilococco coagulasi	100 Ufc/g
Salmonella:	Assente in 25 g
L.Monocytopenes	Assente in 10 g

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

Modalità di imballaggio: Buste sottovuoto per alimenti

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