FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Code Produit: **CCLRMN**

NOM DU PRODUIT / DESCRIPTION

CAPOCOLLO AL ROSMARINO / Coppa de tête de cochon vieillie et affiné avec herbes aromatiques.
Temps minimum d'affinage 60 jours.

INGREDIENTS

Coppa de cochon, sel, dextrose, épices, herbes aromatiques, romarin sec 1%, herbes aromatiques sèches. Antioxydant: E301, arômes naturels, agents de conservation : E250 E252. Sans gluten, lait et ses dérivés. Boyau absent. Croûte comestible.

ALLERGENIES

Sans allergènes (en vertu du Reg. CE 1169/11)

METHODE DE STOCKAGE:	MODE DE TRANSPORT:
Réfrigérer (+2°C/+4°C). A consommer avant la date indiquée.	Par camion frigorifique à température contrôlée (+2°C/+4°C).

MODE DE CONSOMMATION ET USAGE PREVU

Origine viande porcine: ITALIE Croûte comestible. Produit prêt à la consommation et destiné à toutes les catégories, à l'exclusion de celles sensibles aux allergènes mentionnés sur l'étiquette.

UNITÉ DE CONDITIONNEMENT / POIDS NET:	ECHEANCHE / DLUO:
Poids variable (1,5/2,2 kgs) Pour la vente au poids. Pièces par carton: 8. Dimensions du carton: cms.40x40x20	Date d'expiration: (DMY) 150 jours de la date de conditionnement.

CONDITIONNEMENT

Primaire: produit conditionné sous vide en sachets en plastique. Les matériaux employés sont aptes à l'usagealimentaire, en vertu du règlement National et communautaire (DM 21.03.1973 e smi, Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100gs DE PRODUIT

Valeur énergétique	1150 Kj / 277 kcal
Graisses	21 g
dont saturés	7,5 g
Glucides	< 0,5 g
Dont sucres	< 0,5 g
Proteines	21 g
Sel	3 g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organismes 30°C	≤ 10.000 UF/C
Stafilococcus coag+	≤ 100 UF/C
Salmonella spp	Absent/25g
Listeria monocytogenes (qualitative)	Absent/25g
E. Coli	≤ 100 UF/C

CARACTERISTIQUES CHIMIQUES		STANDARDS PHYSIQUES
pH	**< 7**	Exempt de corps étrangers

SITE DE PRODUCTION

Antichi Sapori Srl - Via Delle Mimose, 36/a - 00013 Fonte Nuova, Lazio, Italy (RM)
Tel. (+39)06.87772153 – (+39)380.5944766 Numero d'agrément: IT Y4V6Y CE