



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Coppa SPIGA stagionata doppia in rete 8x1,25kg		Revisión: Fecha: 01/07/2021
Dirección de producción:	Via Per Modena, 176, Settecane di Castelvetro (MO) 41014	Sello de salubridad: IT 946L CE
Ingredientes:	Carne de cerdo, sal, dextrosa, aromas naturales, especias, antioxidante: E300, conservante: E250, E252	Código Spiga: MAR195
Descripción producto:	La taza, recortada, salada con una mezcla que contiene la sal y los demás ingredientes y se deja en la celda a temperatura controlada durante varias horas. Después de aproximadamente dos semanas, el producto se embolsa y cuelga en carros especiales y colocados en los secaderos y posteriormente en los de condimentos.	Proveedor: 131

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Estándar (mg/kg)
Aw	<0,94
Salmonella	de acuerdo con Reg. UE 2073/05 y modificaciones posteriores
Listeria monoc.	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: color rojo de las partes magras y blanco de las partes grasas

Olor: Intenso y envolvente

Dulce

Sabor:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1105
	Kcal	265
Proteínas	g	28
Grasas	g	17
de las cuales saturadas	g	8,9
Carbohidratos	g	<0,5
de los cuales azúcares	g	0
Sal	g	4,5

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	2*055013
Código DUN 14	98018896550139
Unidades por caja	8
Medidas del producto	
Medidas de la caja	57x36x21cm
Cajas por palet	48
Cajas por capa	6
Peso neto unidad	1250g
Peso bruto unidad	1250g
Código estadístico	

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Conservar entre > 0°C / +4°C.
Sistema para identificar el producto:	Por Lotes
Modo de empleo:	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto:	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Leche o derivados	☐ Si	☒ No
2.- Huevos o derivados	☐ Si	☒ No
3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Si	☒ No
Trigo	☐ Si	☒ No
Centeno	☐ Si	☒ No
Kamut	☐ Si	☒ No
Avena	☐ Si	☒ No
Cebada	☐ Si	☒ No
Espelta	☐ Si	☒ No
4.- Crustáceos o derivados	☐ Si	☒ No
5.- Pescado o derivados	☐ Si	☒ No
6.- Cacahuets o derivados	☐ Si	☒ No
7.- Soja o derivados	☐ Si	☒ No
8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Si	☒ No
Almendras	☐ Si	☒ No
Avellana	☐ Si	☒ No
Nuez	☐ Si	☒ No
Anacardo	☐ Si	☒ No
Nuez Pecana	☐ Si	☒ No
Nuez de Brasil	☐ Si	☒ No
Pistacho	☐ Si	☒ No
Nuez de macadamia	☐ Si	☒ No
9.- Apio o derivados	☐ Si	☒ No
10.- Mostaza o derivados	☐ Si	☒ No
11.- Semillas de sésamo o derivados	☐ Si	☒ No
12.- Lupino o derivados	☐ Si	☒ No
13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg	☐ Si	☒ No
14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.	☐ Si	☒ No

IRRADIADOS

Alguno de los ingredientes se han irradiado	☐ Si	☒ No
En caso afirmativo, especificar		

Lipasa	
Microbial	☐
Animal	☐
No se usa	☒

¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos? (Directamente o a través de un ingrediente)

1.- Aditivos	☐ Si	☒ No
2.- Colorantes (E100-E180)	☐ Si	☒ No
3.- Conservantes	☒ Si	☐ No
4.- Colorantes Azo	☐ Si	☒ No
5.- Colorantes artificiales	☐ Si	☒ No
6.- Conservantes (E200-E297)	☒ Si	☐ No
7.- Aromas	☒ Si	☐ No
8.- Aromas artificiales	☐ Si	☒ No
9.- Edulcorantes artificiales	☐ Si	☒ No
10.- Aspartamo (E951)	☐ Si	☒ No
11.- Benzoatos (E210-E213)	☐ Si	☒ No
12.- BHA / BHT (E320) / (E231)	☐ Si	☒ No
13.- Glutamato	☐ Si	☒ No
14.- Levadura (añadido)	☐ Si	☒ No
15.- Maíz o derivados del maíz	☐ Si	☒ No

Este producto es adecuado para:

Veganos	☐ Si	☒ No
Celiacos (sin gluten)	☐ Si	☒ No
Vegetariano lácteo	☐ Si	☒ No

GMO

Es el producto non-GMO	☒ Si	☐ No
------------------------	--	-----------------------------

Se puede producir como:

Kosher	☐ Si	☒ No
Super Kosher	☐ Si	☒ No
Halal	☐ Si	☒ No

Frutos secos

¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?	☐ Si	☒ No
--	-----------------------------	--

¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción?	☐ Si	☒ No
--	-----------------------------	--

¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?	☒ Si	☐ No
--	--	-----------------------------

En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue

>Tipo de nuez o semilla de sésamo

>Estado de la nuez, semilla o aceite

>Estado de los ingredientes o del procesado