



## COPPA DI FILIERA

SCHEDA TECNICA



### DESCRIZIONE PRODOTTO

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Denominazione di vendita</b>      | Coppa di Filiera                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Codice prodotto</b>               | S10DOP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Cliente/marchio</b>               | Salumi Sei Colli                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Materie prime utilizzate</b>      | Coppa suina fresca nazionale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Origine/ metodo di produzione</b> | Carni provenienti da suini dell'Emilia Romagna e Lombardia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Rifilatura coppa</b>              | Pezzatura intorno a 3 kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Salagione</b>                     | A secco                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Riposo</b>                        | Dai 7 ai 12 giorni dai 1 ai 5 gradi, U.R. tra 70 e 90%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Messa in pelle</b>                | Diaframma parietale di suino                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Asciugamento</b>                  | Dai 7 ai 12 giorni dai 16 ai 25 gradi, U.R. tra 40 e 90%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Stagionatura</b>                  | Dai 20 giorni ai 180 giorni circa, a 15 gradi circa, U.R. tra 70 e 90%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Muffa esterna</b>                 | Naturale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Ingredienti</b>                   | Coppa di suino, sale, spezie, conservanti: potassio nitrito E252, sodio nitrito E250.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Allergeni</b>                     | Si veda dichiarazione finale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>OGM</b>                           | Si veda dichiarazione finale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Peso medio</b>                    | 1,8-2,0 Kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Lotto</b>                         | Coincide con il lotto o data di produzione indicata sul sigillo o sull'etichetta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Etichetta</b>                     | Per <u>prodotto sfuso</u> viene applicato il sigillo e l'etichetta obbligatoria riportante <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione aziendale</li> <li>- bollo IT 1310 L CE</li> <li>- ingredienti</li> <li>- lotto/data di produzione</li> <li>- bollo DOP</li> <li>- numero progressivo</li> <li>- le diciture obbligatorie previste dal disciplinare di tutela e dal regolamento consortile</li> </ul> |
| <b>Utilizzo / destinazione</b>       | Popolazione generica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

NOTA: la presente scheda sostituisce le precedenti edizioni e/o revisioni.



## COPPA DI FILIERA

SCHEDA TECNICA

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, MICROBIOLOGICHE, CHIMICO-FISICHE

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                  |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Caratteristiche organolettiche</b>                   | Il gusto della Coppa di Filiera è dolce ma ricco di fragranza. Grazie alla sua lenta stagionatura in fresche cantine al taglio la fetta rimane morbida e compatta. La parte tagliata si presenta di colore rosso scuro (parti magre) e rosa chiaro/bianco (parti grasse) |                                  |
| <b>Parametri microbiologici</b>                         | Salmonella assente in 25 gr.<br>Listeria monocytogenes assente in 25 gr.<br>E.Coli: < 10 UFC/g<br>Staf. Coag. Positivi: <100 UFC/g<br>Clostridi solfito riduttori: < 10 UFC/g<br>Enterobatteriaceae: < 10 UFC/g                                                          |                                  |
| <b>Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto</b> | Valore energetico                                                                                                                                                                                                                                                        | 385 Kcal/ 1598 KJ                |
|                                                         | Grassi 30,5%                                                                                                                                                                                                                                                             | Di cui acidi grassi saturi 11,5% |
|                                                         | Proteine 27,5%                                                                                                                                                                                                                                                           | Sale 5,5%                        |
|                                                         | Carboidrati 0,0%                                                                                                                                                                                                                                                         | Di cui zuccheri 0,0%             |
| <b>Parametri chimico-fisici</b>                         | pH: 5,5-6,5<br>Aw:                                                                                                                                                                                                                                                       |                                  |
| <b>Caratteristiche fisiche</b>                          | Assenza di corpi estranei (vetro, plastica, metalli, sassi, legno ecc.)                                                                                                                                                                                                  |                                  |

### IMBALLI E PALLETTIZZAZIONE

|                                                   |                                                                     |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>Imballo primario</b>                           | Etichetta                                                           |
| <b>Imballo secondario</b>                         | Cartone ondulato 10Kg larghezza 30cm, profondità 40cm, altezza 22cm |
| <b>Tara imballo secondario</b>                    | 540 Gr. +/- 8%                                                      |
| <b>BAR CODE imballo primario</b>                  | 2 945430                                                            |
| <b>BAR CODE imballo secondario</b>                |                                                                     |
| <b>N° unità di vendita per imballo secondario</b> | 6 coppe                                                             |
| <b>N° imballi secondari per strato pallet</b>     | 8 cartoni                                                           |
| <b>N° strati per pallet</b>                       | 5 strati                                                            |
| <b>N° imballi secondari per pallet</b>            | 40 cartoni                                                          |
| <b>Tipo pallet</b>                                | EPAL                                                                |
| <b>Etichetta logistica pallet</b>                 |                                                                     |

### CONSERVAZIONE E UTILIZZO

|                                  |                                                                  |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>Modalità di conservazione</b> | Ideale da 12 a 15° C, umidità 60/80%.                            |
| <b>Durata</b>                    | 12 mesi circa dalla produzione                                   |
| <b>Modalità di utilizzo</b>      | Da consumarsi tal quale previa rimozione della pelle non edibile |
| <b>Metodi di distribuzione</b>   | Con mezzi refrigerati                                            |

NOTA: la presente scheda sostituisce le precedenti edizioni e/o revisioni.



## COPPA DI FILIERA

### ALLERGENI

| Sostanze vettori di allergeni                           | La sostanza viene utilizzata come ingrediente |    |                 | La sostanza è presente nell'unità produttiva |    | La contaminazione crociata è possibile |    |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----|-----------------|----------------------------------------------|----|----------------------------------------|----|
|                                                         | NO                                            | SI | ingrediente (a) | NO                                           | SI | NO                                     | SI |
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (b)      | X                                             |    |                 | X                                            |    |                                        |    |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei                | X                                             |    |                 | X                                            |    |                                        |    |
| Uova e prodotti a base di uova                          | X                                             |    |                 | X                                            |    |                                        |    |
| Pesce e prodotti a base di pesce                        | X                                             |    |                 | X                                            |    |                                        |    |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi                  | X                                             |    |                 | X                                            |    |                                        |    |
| Soia e prodotti a base di soia                          | X                                             |    |                 | X                                            |    |                                        |    |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | X                                             |    |                 | X                                            |    |                                        |    |
| Frutta con guscio e prodotti derivati (c)               | X                                             |    |                 | X                                            |    |                                        |    |
| Sedano e prodotti a base di sedano                      | X                                             |    |                 | X                                            |    |                                        |    |
| Senape e prodotti a base di senape                      | X                                             |    |                 | X                                            |    |                                        |    |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo      | X                                             |    |                 | X                                            |    |                                        |    |
| Anidride solforosa e solfiti (d)                        | X                                             |    |                 | X                                            |    |                                        |    |
| Lupino e prodotti a base di lupino                      | X                                             |    |                 | X                                            |    |                                        |    |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi                | X                                             |    |                 | X                                            |    |                                        |    |

- a) Specifica dell'ingrediente che contiene l'allergene es. soia nella lecitina.  
 b) Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.  
 c) Mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*, noci pecan [*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*).  
 d) In concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO<sub>2</sub>.

### ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI OGM

**IL PRODOTTO NON È DI ORIGINE GENETICAMENTE MODIFICATA** in quanto:

- ☒ Tutti i suoi componenti (compresi i coadiuvanti tecnologici ancora presenti nel prodotto finito ed i supporti e solventi di vitamine, minerali, aromi e additivi) NON sono di origine e/o di composizione Geneticamente Modificata.  
☒ Non rientra insieme ai suoi componenti nello scopo dei Regolamenti relativi all'etichettatura ed alla rintracciabilità sugli OGM

### RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto ed i suoi componenti non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti