



SCHEDA TECNICA: COSCIA COTTA DI PURO SUINO

Codice	Descrizione	Pezzi per cartone	Confezione	Shelf life giorni	Conservazione
00100	Coscia Cotta, s/v, kg 12.0	1	Sottovuoto	150gg	0° / +4° C
00105	Coscia Cotta, 1/2 s/v, kg 6.0	2	Sottovuoto	150gg	0° / +4° C
00107	Coscia Cotta, 1/4 s/v, kg 3.0	4	Sottovuoto	150gg	0° / +4° C

INGREDIENTI: Coscia di suino*, sale, miele, vino, aromi naturali**.

* coscia proveniente da suino pesante, 100% italiano

** presenza di conservanti di origine vegetale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore	Cotenna dorata, copertura di grasso bianco ben distinta, carne caratteristicamente rosata
Consistenza, aspetto al taglio	Compatto con buona texture della fetta
Odore	Fragranza profumata e dolce, leggera nota aromatica di vino, spezie e piante officinali
Sapore	Equilibrato, dolce, delicato, con lunga persistenza al palato
Palatabilità	Asciutto delicato, sensazione piacevolmente cremosa

ALLERGENI: il prodotto non contiene allergeni di cui all' allegato II del Reg.UE 1169 del 25/10/11 s.m.i.

OGM: Non contiene prodotti derivati o contenenti Organismi Geneticamente Modificati in conformità ai Reg. CE 1829/03 e Reg. CE 1830/03.

VALORI MEDI NUTRIZIONALI PER 100g:

Energia	kJ/kcal	551/131
Grassi	g	5.2
di cui Acidi Grassi Saturi	g	2.0
Carboidrati	g	0.7
di cui Zuccheri	g	0.6
Proteine	g	20.5
Sale	g	1.2



OPIFICIO 1899 VERONA SRL

VIA ALBERTO DOMINUTTI, 20 • 37135 • VERONA • ITALIA

P.IVA 04552000236 • REA VR - 429895 • OPIFICIO1899@LEGALMAIL.IT • INFO@OPIFICIO1899.IT

+39 045 4950837 • +39 3421202087



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE:

Microrganismi 30°C	≤ 10.000 ufc/g
E. Coli	≤ 100 ufc/g
Clostridi Solfito riduttori	≤ 10 ufc/g
Salmonella spp	Assente in 25g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25g

Residui di contaminanti, metalli pesanti, antibiotici, ormoni e sostanze ormonosimili assenti o entro i limiti di legge.

MODALITA' DI UTILIZZO E DESTINAZIONE D'USO: Pronto per il consumo. Il prodotto è destinato alla consueta distribuzione commerciale ed al normale consumo da parte di tutti i consumatori finali.

Redatto	Data
Resp. Qualità	Rev 00
Marco Pavoncelli	del 07/05/2018

OPIFICIO 1899 VERONA SRL

VIA ALBERTO DOMINUTTI, 20 • 37135 • VERONA • ITALIA

P.IVA 04552000236 • REA VR - 429895 • OPIFICIO1899@LEGALMAIL.IT • INFO@OPIFICIO1899.IT

+39 045 4950837 • +39 3421202087