



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	TECNISCHE PRODUKTKARTE TRADITIONELLER COPPA	Ausstellungsdatum	03.12.2018
		Art.	A2-PA HACCP
		Überarb.	01

INHALTSSTOFFE

Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Gewürze, KONSERVIERUNGSMITTEL E252.

PRODUKTIONSZYKLUS

Zur Herstellung des Coppa werden Muskelfasern vom Hals verwendet, die an den Hals- und den ersten Brustwirbeln liegen. Die Salzung erfolgt trocken und wird in zwei Durchgängen mit einem Abstand von ein paar Tagen durchgeführt. Nach 10 -15 Tagen werden die Fleischstücke in den recht dicken und wenig durchlässigen Rinderdarm (Blinddarm) gegeben und eng gebunden. Dabei wird der Darm perforiert. Dadurch werden Luftstaus vermieden, die die perfekte Adhäsion des Darms am Fleisch verhindern und aufgrund des vorhandenen Sauerstoffs die Schimmelbildung im Inneren und das Ranzigwerden des Fetts begünstigen würden. Schließlich folgt die langsame wahrhaftige Reifung. Der Coppa ruht ein paar Monate lang bei einer Temperatur von 13°-14° C und erhöhten Werten der relativen Feuchtigkeit in dem für Parma typischen Mikroklima.

REIFUNG

mindestens 3 Monate.

DURCHSCHNITTLICHES EINHEITSGEWICHT

1,8/2,3 kg

AUFBEWAHRUNG

Das Produkt ist bei einer kontrollierten Temperatur von 8-10° C aufzubewahren.

VERPACKUNG

Lose oder im Cryovac-Vakuumbeutel

LOTTO

Alphanumerischer Code auf dem Etikett aufgeführt

MHD für das vakuumverpackte Produkt: 180 Tage

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

(durchschnittliche Bezugswerte)

St. Aureus ≤ 1000 KbE/g

Salmonella Spp. in 25 g nicht vorhanden

Listeria m. in 25 g nicht vorhanden

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER

Aw-Wert <0,920

pH-Wert 6,06

In unserem Coppa Parma sind keine Substanzen oder Derivate enthalten, die in der Alba-Liste aufgeführt werden könnten. Sie sind deshalb frei von Cerealien, glutenhaltigen Cerealien, Krustentieren und Produkten auf der Basis von Krustentieren, Eiern und Produkten auf der Basis von Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Obst, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamkörnern, Schwefeltrioxid, Mais, Gemüse, Fruktose, Kakao und verschiedenen Ölen.

NÄHRWERTANGABEN

Durchschnittswert für 100 g	
Energie kJ/kcal	1796 KJ/433Kcal
Fette	36,30 gr.
davon gesättigte Fettsäuren	14,60gr.
Kohlenhydrate	0,2 gr.
davon Zucker	< 0,1 gr.
Proteine	26,46 gr.
Salz	3,90 gr.

PALETTIERUNG

Produktmaße: cm 9 x 11 x 26

Kartonmaße: cm 51 x 36 x 21 (h)

Stückzahl pro Karton: 6

Palettenzusammensetzung: n. 4 Kartons pro Schicht, n. 6 Schichten

Gesamtabmessungen mit Paletten: cm 80 x 120 x 141 (h)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

