

**Numero:** 10175

**Data Emissione:** 24/05/2010

**Denominazione prodotto:** Coppa di suino stagionata

**Descrizione:** Ricavata esclusivamente con muscoli della regione cervicale rifilata dal grasso eccessivo e proveniente da carcasse di buona qualità.

**Ingredienti:**

**Confezionamento:** Il prodotto dovrà essere confezionato sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e riportare la data di inizio stagionatura.

**Imballaggio:** Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

**Shelf - life residua:** 70%

**Note:**

### Caratteristiche merceologiche

Stagionatura min (giorni)	90
Pezzatura min (g)	2.000
Pezzatura max (g)	2.500
Difetti/Alterazioni	assenti
Proporzione grasso/muscolo	30/70
Lunghezza cm	30-40

### Caratteristiche sensoriali

Sapore	gradevole
Aroma	mediamente saporito

### Parametri microbiologici

Coliformi totali	Ufc/g	1e3
Escherichia coli	Ufc/g	50
Streptococchi fecali	Ufc/g	1e3
Staphylococcus aureus coag.+	Ufc/g	50
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Clostridi solfito riduttori	Ufc/g	10

### Parametri chimici

Umidità rif. parte magra %	55-60
Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive	modifiche