



Mod. 3 PG 04 Rev 3 03/12/2020

NOME COMMERCIALE:

**CAPOCOLLO**

**ORIGINE CARNE SUINA: 100% ITALIANO**

CODICE ARTICOLO	CODICE EAN	DESCRIZIONE	TEMPI E MODALITA' DI CONSERVAZIONE
64	225603	CAPOCOLLO DOLCE KG 1,700 CA SFUSA	TMC 360 gg dalla data di produzione Conservare in luogo fresco e asciutto
65	219585	CAPCOLLO PICCANTE KG 1,700 CA SFUSA	
66	212149	CAPOCOLLO DOLCE KG 1,700 CA SV	TMC 240 gg dalla data di confezionamento Conservare in luogo fresco e asciutto
67	212152	CAPOCOLLO PICCANTE KG 1,700 CA SV	
68	212133	CAPOCOLLO DOLCE KG 0,700 CA SV	
69	212134	CAPOCOLLO PICCANTE KG 0,700 CA SV	

**TIPO IMBALLAGGIO**

<b>PRODOTTI IN ATM</b>	/
<b>PRODOTTI SOTTOVUOTO</b>	MAT COEX FFS 180

<b>IDONEITA' IMBALLO PRIMARIO</b>	Gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono conformi alla normativa CE (Reg. 1935/2004, Reg. 10/2011, Reg. 2023/2006 e s.m.) e conformi alla normativa Italiana ( D.M. 21 marzo 1973 e s.m., DPR 777/82 ). Basandoci sulla documentazione ricevuta dai nostri fornitori segnaliamo l'assenza di alcune sostanze pericolose: ftalati (DINP, DIDP, DEHP, DIBP), metalli pesanti, lattice, epossici derivati, bisfenolo A, PVC-PVDC ed altri polimeri clorurati, nanoparticelle.
-----------------------------------	---

<b>CARTONI E BANCALI</b>	DEFINITI IN SCHEDA LOGISTICA
--------------------------	------------------------------

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Il Capocollo o coppa è un tipico prodotto della terra lucana, inserito dal Mipaf nell'elenco dei prodotti italiani tipici. Ottenuto dalla lavorazione di carni di suini pesanti, è preparato utilizzando la parte superiore del lombo, ovvero il collo disossato. Il prodotto fresco viene lasciato riposare a contatto con una miscela di sale marino, spezie ed aromi naturali ovvero il primo sale. Dopo un accurato massaggio manuale si passa alla successiva fase del secondo sale ed un ulteriore massaggio. Il prodotto così ottenuto viene avvolto in budello naturale e legato con spago naturale, in senso avvolgente. La stagionatura lenta assicura una maturazione naturale del prodotto.

La fetta presenta un colore rubino, alternato da parti di grasso bianco rosato; il profumo, leggermente speziato, è delicato; il sapore dolce si contrappone ad una fine gustosità.

**INGREDIENTI**

**CAPOCOLLO** : coppa di suino, sale, aromi, spezie, destrosio. Antiossidante: ascorbato sodio. Conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.

**CAPOCOLLO PICCANTE**: Ingredienti:Coppa di suino,sale,peperoncino piccante,aromi, spezie,destrosio.Antiossidante: ascorbato sodio. Conservanti: nitrato di potassio,nitrito di sodio.

<b>CARATTERISTICHE BUDELLO</b>	Naturale/Culari di bue
--------------------------------	------------------------

<b>GIORNI MINIMI DI STAGIONATURA</b>	90 gg
--------------------------------------	-------

<b>CONSIGLI DI UTILIZZO PER I PRODOTTI SOTTOVUOTO E IN ATM</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto. Confezione sottovuoto non forare. Dopo l'apertura, conservare in frigo per sette giorni.
--	---

<b>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</b>	Valore energetico 336 Kcal; 1397 KJ Grassi 25 g di cui grassi saturi 9,4 g Carboidrati 0,6 g di cui zuccheri ,0,6 g Proteine 25 g Sale 4,4 g
---	--

<b>ALLERGENI</b>	Assenza di allergeni (elenco in all. II Reg. 1169/11/CE e succ. mod.). Prodotto senza glutine, senza lattosio e proteine del latte.		
<b>CARATTERISTICHE FISICHE E MICROBIOLOGICHE</b>	<b>Determinazioni Analitiche</b>	<b>LIMITI</b>	<b>Riferimenti Normativi/Fonte Bibliografica</b>
	AW	< 0,92	Reg Ce 2073/2005 e s.m.i
	Conta Escherichia coli beta glucuronidasi-positiva	≤ 100 ufc/g	Regione Piemonte "Criteri microbiologici per prodotti alimentari" – Allegato 1 – Protocollo tecnico Rev. 4/2017
	Ricerca Salmonella spp	Assente in 25 g	Reg Ce 2073/2005 e s.m.i
	Ricerca Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	Reg Ce 2073/2005 e s.m.i
<b>APPROVATO DA RGSA</b>	DATA	23/03/21	FIRMA <i>Rinaldo Marino</i>