



FICHE TECHNIQUE

IT
492 - L
CE

Nom du produit	Coppa SV		
Dénomination	COPPA VIELLI		
Taille	KG 1,8 ENVIRON		
EAN	2217362		
Confection	SOUS VIDE EN SAC CRYOVAC		
Emballage	BOITES DE 14 PIECES (25 KG ENVIRON)		
Pallettes	N.5 BOITES POUR LA COUCHE; 6 COUCHES MAX		
Conditions de stockage	TEMPÉRATURE MAXIMALE = +4°C	D.L.C.	90 jours
Comment utiliser	LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRIVÉE, AVANT LA CONSOMMATION, DE BOYAU NON COMESTIBLE		
Ingédients	VIANDE DE PORC, SEL, ÉPICES. CONSERVATEUR: E252.		
Description du produit	PRODUIT OBTENU PAR UN TRAITEMENT ATTENTIF D'UNE PARTIE MUSCULAIRE DU COU DE PORC		

ALLERGÈNES

ALLERGÈNES CONTENU Reg.UE 1169/2011 Ann. II:	Absents
«SANS GLUTEN» au sens du Règlement 828/2014	
IL NE CONTIENT PAS O.G.M.	

TECHNOLOGIE DE FABRICATION

Réception des viandes fraîche, contrôle de la qualité → Salage et le rest dans les chambres du sel → Ensachage → Séchage → Vieillissement → Conditionnement → Emballage dans les boîtes → Palettisation → Livraison.
Le transport est effectué à une température contrôlée.

CONTRÔLES	Comme requis par le Système de la Qualité et la Sécurité Alimentaire
------------------	--

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g de produit		CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
ÉNERGIE	1403 kJ	DÉTERMINATION	Valeur limite
	338 kcal	Escherichia coli	UFC/g < 10 ²
Graisses	27 g	Entérobactéries total	UFC/g < 10 ²
Dont acides gras saturés	13 g	Staphylococcus aureus	UFC/g < 10 ²
Glucides	0,3 g	Clostridium sulfite Réducteurs	UFC/g < 10
Dont sucres	0,1 g	Listeria monocytogenes	UFC/25g Absent
Protéines	24 g	Salmonella spp	UFC/25g Absent
Sel	4,2 g		

Rev.2 du 05/12/2016



SALUMIFICIO MENATTI s.r.l.
23010 Piantedo (SO) Italy - Via Furoni, 284/A
Tel.0342/683383 Fax 0342/683317
INTERNET: www.menatti.com E-MAIL: menatti@menatti.com

Date d'impression:
16/12/2025