



DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Coppa à l'ancienne salée au sel sec, surgelé IQF

Goût : caractéristique de la coppa maturée et séchée, arrière goût de noisette

Forme : tranche ronde

Texture : ferme

Calibre : poids unitaire 10gr (+/- 10%), diamètre 90mm (+/-2mm)

Epaisseur : environ 2mm

Composition : échine de porc, sel, vin rouge, épices, dextrose de blé, ferments, conservateurs E301 et E250.

Allergènes : aucun

Contamination croisée : produits laitiers et dérivés, moutarde

Soumis à étiquetage OGM : NON

Convient à une alimentation Halal : NON

Convient à une alimentation Végétarienne (sans viande ni poisson) : NON



CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Staph à coagulase positive	< 500
Entérobactéries	< 1 000
Salmonelle	Abs dans 25gr
Listéria	Abs dans 25gr

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100gr)

Energie	232 Kcal / 970 Kjoule
Glucides	0.2%
Lipides	15%
Protéines	24%
Sodium	1.57%

CONSEILS DE CONSERVATION :

DLC / **DLUO** : 10 mois à -18°C

Après décongélation à +4°C :

Sachet fermé : 72 heures

Sachet ouvert : 48 heures

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

CONSEILS D'UTILISATION :

Laisser décongeler le produit en chambre froide

positive à +4°C quelques heures avant utilisation.

Placer le produit avant ou après cuisson de la pizza.

▶▶▶▶▶ INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE ▶▶▶▶▶

Unité de vente	carton
Code article	083COP / 083KCOP
Gencod EAN13	3520730006235 / 3520730006242
Origine produit	France
Code emballer / estampille sanitaire	FR 60.463.013 CE
Code de nomenclature douanière	16010091

Inscription n° de lot	Carton + Barquette
Inscription date de production	Barquette
EAN128	Carton + palette

PCB (nombre de pièces/carton)	10 barquette de 500gr
Emballage primaire	Barquette thermoformée
Poids net carton (kg)	5.00
Poids brut carton (kg)	5.67
Dimensions cartons (mm)	410 * 295 * 185
Palettisation	42 colis (7 couches de 6)
Poids brut palette (palette comprise 25kg)	263
Dimensions palette (cm)	80*120