

## SCHEDA PRODOTTO // PRODUCT SPECIFICATION

COD. ARTICOLO STELLA 81 STELLA 81 ITEM CODE	DESCRIZIONE ARTICOLO ITEM DESCRIPTION
081005	INTERA SFUSA // <i>WHOLE PIECE UNPACKAGED</i>
08100501	INTERA S/V // <i>WHOLE PIECE VACUUM PACKED</i>
08100502	½ S/V // <i>HALF VACUUM PACKED</i>
081006	SPELLATA SFUSA // <i>PEELED UNPACKAGED</i>
08100601	SPELLATA INTERA S/V // <i>PEELED WHOLE PIECE VACUUM P.</i>
08100602	SPELLATA ½ S/V // <i>PEELED HALF VACUUM PACKED</i>

In base a quanto dichiarato dai nostri fornitori le materie prime utilizzate risultano conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 1829/2003 e dal Regolamento (CE) N. 1830/2003.

*Based on supplier information, this product is considered not genetically modified or not derived from a genetically modified organism as defined in these regulations: Directive 2001/18/EC and Regulations 1829/2003 and 1830/2003 (Genetically Modified Organisms), as amended.*

1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO // <i>PRODUCT IDENTIFICATION</i>	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE E MARCHI DI IDENTIFICAZIONE <i>Production plant and identification marks</i>	STELLA 81 SPA Via Volta 45, 37050 Concamarise (VR) - ITALY IT 1342L CE
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Trade Name</i>	<b>COPPA NOSTRANA STAGIONATA</b>
EAN	2308693 + peso // <i>weight</i>
INGREDIENTI <i>Ingredients</i>	Coppa suina, sale, destrosio, spezie, aromi. Antiossidanti: E 316, E 300. Conservanti: E 252, E 250.  <i>Pork neck, salt, dextrose, spices, flavourings. Antioxidants: E 316, E 300. Preservatives: E 252, E 250.</i>
ALLERGENI <i>Allergens</i>	Assenti <i>Absent</i>
STATO FISICO e TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE <i>Physical status and storage temperature</i>	Refrigerato da + 2 °C a + 4 °C <i>Refrigerated from + 2 °C to + 4 °C</i>
PEZZATURA <i>Size</i>	0,8 kg metà // <i>half</i> 1,6 kg intera // <i>whole</i>
CONFEZIONAMENTO <i>Packaging</i>	Sottovuoto <i>Vacuum-packed</i>
PEZZI PER CARTONE <i>Pieces per carton</i>	10 metà // <i>half</i> 8 intera // <i>whole</i>
PESO CARTONE <i>Carton weight</i>	8,0 kg metà // <i>half</i> 13,0 kg intera // <i>whole</i>
DIMENSIONI CARTONE <i>Carton dimensions</i>	30x45x15 cm metà // <i>half</i> 30x48x21 cm intera // <i>whole</i>
SHELF LIFE	4 mesi dalla data di confezionamento <i>4 months from the packaging date</i>
LOTTO <i>Batch number</i>	6 numeri // <i>numbers</i>

IMMAGINE PRODOTTO  
(da catalogo a titolo esemplificativo)  
*Product image as example***2. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE // MICROBIOLOGICAL ANALYSIS**

Carica mesofila totale (UFC/g)	<10 <sup>6</sup>
Escherichia coli (UFC/g)	<10 <sup>2</sup>
Salmonella spp. (/25g)	Assente // <i>Absent</i>
Listeria monocytogenes (/25g)	Assente // <i>Absent</i>

**3. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI // NUTRITIONAL VALUES**Valori medi per 100 g di prodotto // *Average values per 100 g of product*

Valore Energetico / <i>Energy</i>	kcal	256,39
	kJ	1081,81
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	g	0,26
Di cui zuccheri / <i>Of which sugars</i>	g	-
Grassi / <i>Fat</i>	g	20,52
Di cui saturi / <i>Of which saturates</i>	g	-
Proteine / <i>Protein</i>	g	31,55
Fibre / <i>Fiber</i>	g	-
Sale / <i>Salt</i>	g	-

**4. ETICHETTATURA // LABELLING**

ETICHETTA <i>Label</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Marchio di identificazione // <i>Identification mark</i></li><li>- Descrizione articolo // <i>Item description</i></li><li>- Temperatura di conservazione // <i>Storage temperature</i></li><li>- Data produzione // <i>Production date</i></li><li>- Scadenza // <i>Best-before date</i></li><li>- Peso netto // <i>Net weight</i></li><li>- Lotto // <i>Batch number</i></li><li>- Barcode // <i>Barcode</i></li></ul>
---------------------------	--