



SCHEMA TECNICA

Rev. 4

DEAVINA

Pag. 1 di 2

COPPA AFFINATA IN AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

PRODOTTO	DEAVINA COPPA AFFINATA IN AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.
PRODUTTORE	CE IT 9/2956/L
Descrizione del prodotto	Capocollo di maiale, lavorato e stagionato. Dopo la stagionatura viene lasciato affinare in vino Amarone della Valpolicella per circa 20 giorni. Gli aromi del vino donano un profumo particolare e maggiore morbidezza al salume.
Ingredienti	Carne suina, sale, destrosio, aromi naturali, spezie. Trattata in superficie con vino Amarone della Valpolicella d.o.c.g. (3 / 4%). (Solfiti in tracce). Antiossidanti: E301, E300. Conservanti: E252, E250. Autorizzazione n.32/2016 Budello non edibile
Allergeni	Solfiti in tracce (secondo REG. CE 1169/2011)
O.G.M.	In base a quanto dichiarato dai nostri fornitori i prodotti utilizzati risultano conformi a quanto stabilito dal Regolamento CE n° 1829/2003 e dal regolamento CE n° 1830/2003.
TMC	Salume intero: 12 mesi. Porzionato sottovuoto: 6 mesi.
Modalità di conservazione	Salume intero o porzionato sottovuoto, conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C.
Modalità d'uso	Antipasto ricercato da abbinare a grissini rustici e ad un buon vino della Valpolicella.
Modalità di vendita	Salume intero o porzionato sottovuoto (non forare la confezione).
Dimensioni	Insaccato di forma cilindrica, prodotto con calibri da 100 a 110 mm. Dimensioni variabili con la stagionatura.
Peso per unità di vendita	Peso variabile tra 1 kg e 1,5 kg
Quantità minima di vendita	Trancio sottovuoto o 1 pezzo intero.
Destinazione d'uso	Prodotto di nicchia, destinato al mercato italiano e straniero.
Etichettatura	Denominazione prodotto, nome e sede del produttore, ingredienti, TMC, lotto, modalità di conservazione, bollo CE, tabella nutrizionale. Autorizzazione n.32/2016
Lotto identificativo	IM seguito da n numeri
Sede di produzione	Via Croce dello Schioppo, 1 37020 SANT'ANNA D'ALFAEDO (VR) ITALIA
CARATTERISTICHE CHIMICHE*	
pH	5,96
aw	0,905
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE*	
Staphilococchi C+	UFC/grammo di prodotto <10
Escherichia coli beta glucuronidasi+	UFC/ grammo di prodotto <10
Anaerobi solfito riduttori	UFC/grammo di prodotto <10
Salmonella SPP	Assente in 25 grammi di prodotto
Listeria monocytogenes	Assente in 25 grammi di prodotto
* I valori riportati rientrano nei limiti di legge, secondo il Reg.(CE) 2073/2005 s.m.i. e secondo la bibliografia attualmente presente. I risultati analitici possono subire variazioni in base al campione analizzato.	

Corrado Benedetti s.r.l. – Via Croce dello Schioppo n° 1 – 37020 Sant'Anna d'Alfaedo (VR)

Tel. +39 045/7545186 – Fax +39 045/7545791 – P.IVA e Codice Fiscale: 04010820233 – info@corrado-benedetti.it

	SCHEDA TECNICA	Rev. 4
	DEAVINA COPPA AFFINATA IN AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.	Pag. 2 di 2

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**	
Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:	
Valore energetico	322Kcal/1339 kJ
Grassi	2.6g
Di cui acidi grassi saturi	0.9g
Carboidrati	<0.4g
Di cui zuccheri	<0.4g
Proteine	23g
Sale	6g
**I valori indicati costituiscono una media soggetta a variazione dovuta a fattori stagionali ed ambientali.	
Approvato da: <i>Corrado Benedetti</i>	Data revisione: Gennaio 2017