



**LATTERIA MORTARETTA**  
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

## **LABORATORIO CARNI**

### **COPPA**

#### **1 – Definizione**

Si prepara con la carne suina della parte alta del lombo. Viene salata e legata con corda spago. Necessita di 5/6 mesi di stagionatura.

#### **2 – Ingredienti**

- carne suina
- sale
- lattosio
- destrosio
- saccarosio
- aromi naturali
- antiossidante E300 (acido ascorbico)
- conservanti: E252 (nitrato di potassio), E250 (nitrito di sodio)
- starter liofilizzati

#### **3 – Caratteristiche chimiche**

Secondo decreto ministeriale 27/02/96 n.209

#### **4 – Caratteristiche microbiologiche**

Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 50 u.f.c./g
Anaerobi solfito riduttori	< 10 u.f.c./g

#### **5 – Etichettatura**

Una placca in alluminio di colore ARGENTO riporta:

- la denominazione: COPPA - Latteria Mortaretta S.r.l. Reggiolo RE
- gli ingredienti: suino, sale, lattosio, destrosio, saccarosio, aromi naturali, antiossidante E300 (acido ascorbico), conservanti E252 (nitrato di potassio) e E250 (nitrito di sodio)
- da vendere a peso
- da consumarsi entro 4 mesi
- prodotto il .....



**LATTERIA MORTARETTA**  
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

---

**LABORATORIO CARNI**

---

Altre informazioni sul prodotto

<b>PESO MEDIO</b>	<b>SHELF-LIFE</b>	<b>DESTINAZIONE</b>
1,800 kg	4 mesi	Spaccio aziendale Rivenditori Pizzerie/Ristoranti