

**SCHEDA TECNICA-  
TECHNICAL SHEET**  
SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO-  
SPECIFIC OF THE FINAL PRODUCT

SP-PF-  
46 BIO

Revisione 2 del 16/09/16  
Revision 2 on 16/09/2016

**NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO:  
COMMERCIAL NAME OF PRODUCT:**  
**COPPA DI PARMA IGP BIO**

Pag. 1  
di 5

**CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO  
GENERAL CHARACTERISTICS OF PRODCUT**

<b>CODICE PRODOTTO E TIPOLOGIA PRODUCT CODE AND TYPE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ INTERO – <i>WHOLE</i></li><li>✓ <b>50962 preaffettato IN ATP – <i>PRE-SLICED ATP</i></b></li></ul>
<b>CODICE EAN EAN CODE</b>	<b>8020819008143</b>
<b>CODICE DOGANALE CUSTOM CODE</b>	<b><u>02.10.19.50</u></b>
<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO TYPE OF PACKAGING</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ SFUSO - <i>LOOSE</i></li><li>○ SOTTOVUOTO - <i>WHOLE IN VACUUM PACKED</i></li><li>○ MICROFORTATO- <i>MICRO-PERFORATED</i></li><li>✓ <b>ATP- <i>ATP (PROTECTIVE ATMPOHERE)</i></b></li></ul>
<b>PEZZI PER CARTONE – PALLETTIZZAZIONE – MISURE DEGLI IMBALLI  PIECES PER CARTON – PALLET COMPOSITION- SIZES OF PACKAGING</b>	<p>NR PEZZI PER CARTONE : <b>10 nr</b> <i>NR PIECES PER BOX</i></p> <p>CARTONI PER STRATO : <b>13</b> <i>CARTON PER LAYER</i></p> <p>STRATI PER PALLET : <b>13</b> <i>LAYERS PER PALLET</i></p> <p>CARTONI PER PALLET: <b>169</b> <i>CARTONS PER PALLET</i></p> <p><b>DIMENSIONI (mm) E PESO DEL CARTONE (g): 305 lunghezza x 225 larghezza x 120 h – g 160</b> <i>CARTON SIZE AND WEIGHT(mm and g) : 305 length x 225 large x 120heigh – g 160</i></p> <p><b>DIMENSIONI DELLA VASCHETTA: 21,6 x 14,4 x 2 cm</b> <i>TRAY SIZE</i></p> <p><b>DIMENSIONI DEL SACCHETTO SOTTOVUOTO:</b> <i>VACUUM BAG SIZE</i></p> <p><b>DIMENSIONI (cm) E PESO DEL PALLET (kg): 120x80 cm – kg 5/6 (pallet plastica), kg 22 pallet di legno</b> <i>PALLET SIZE AND WEIGHT 120x80 cm – kg 5/6 (plastic pallet), kg 22 (wood pallet)</i></p> <p><b>ALTEZZA COMPLESSIVA DEL PALLET DA TERRA (cm): 170/180 CIRCA</b> <i>HEIGHT OF THE PALLET FROM FLOOR</i></p>

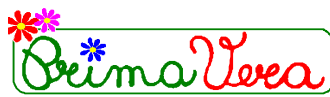
**Salumificio Pedrazzoli Spa**

Via San Giovanni,16  
46020 San Giovanni Del Dosso MN  
N°R.I.C.F./P.I. 01592090201  
R.E.A.MN .168927  
Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v.  
Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268  
www.salumificiopedrazzoli.it  
info@salumificiopedrazzoli.it

Azienda certificata BRC – IFS  
Azienda certificata per il biologico con il CCPB  
Codice bio aziendale : 2195

**SALUMIFICIO  
PEDRAZZOLI S.p.A.**

Data approvazione: 29.01.18  
*Date of approval*  
Approvato da:  
*Approved by:*  
**Ribuoli Katia**



**SCHEDA TECNICA-  
TECHNICAL SHEET**  
SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO-  
SPECIFIC OF THE FINAL PRODUCT

SP-PF-  
46 BIO

Revisione 2 del 16/09/16  
Revision 2 on 16/09/2016

**NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO:**  
**COMMERCIAL NAME OF PRODUCT:**  
**COPPA DI PARMA IGP BIO**

Pag. **2**  
di **5**

**CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO**  
**GENERAL CHARACTERISTICS OF PRODCUT**

<b>CLASSE DI CONSUMATORI A CUI E' DESTINATO IL PRODOTTO E CLAIMS</b> <i>CONSUMER TYPE AND CLAIMS</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ <b>SENZA GLUTINE - GLUTEN FREE</b></li><li>✓ <b>INSERITO NEL PRONTUARIO AIC - INSERTED IN THE TABLE AIC FOR CELAIC PEOPLE</b></li><li>✓ <b>PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE</b> <i>WITHOUT MILK-BY PRODUCTS</i></li><li>✓ <b>SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI</b> <i>WITHOUT ADDITIONAL PRESERVATIVES</i></li><li>✓ <b>SENZA ADDITIVI CHIMICI AGGIUNTI -</b> <i>WITHOUT CHEMICAL ADDITIVES</i></li><li>✓ <b>SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI</b> <i>WITHOUT ADDITIONAL POLYPHOSPHATES</i></li><li>✓ <b>SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO</b> <i>WITHOUT ADDITIONAL GLUTAMMATE</i></li></ul>
<b>SHELF LIFE E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE</b> <i>SHELF LIFE AND PRESERVATION TEMPERATURE</i>	<b>90 gg totale dal momento del confezionamento e conservato ad una temperatura massima di +7°C</b> <i>90 days from the packaging date stored at a maximum temperature of + 7 ° C</i>
<b>ISTRUZIONI PER L'USO</b> <i>INSTRUCTION FOR USE</i>	<b>Può essere consumato come gustoso antipasto o come farcitura per toast e panini</b> <i>It can be consumed as a tasty appetizer or as a filling for toast and sandwiches</i>

**CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PRODOTTO**  
**TECHNICAL CHARACTERISTICS OF PRODUCTS**

<b>PESO:</b> <i>WEIGHT</i>	<b>70 gr ogni vaschetta atp / 70 gr each tray atp</b>
<b>NR FETTE PER VASCHETTA:</b> <i>NR SLICES FOR TANKS</i>	<b>Da nr 14 a nr 16 FETTE /</b> <i>From nr 14 to nr 16 FETTE</i>
<b>INGREDIENTI: Coppa di suino italiano* , sale marino, spezie*, destrosio *</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Prodotto biologico</b></li></ul> <b>INGREDIENTS: Italian pork neck*, sea salt, spices*dextrose*</b> <i>*organic product</i>	

**Salumificio Pedrazzoli Spa**

Via San Giovanni,16  
46020 San Giovanni Del Dosso MN  
N°R.I.C.F./P.I. 01592090201  
R.E.A.MN .168927  
Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v.  
Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268  
www.salumificiopedrazzoli.it  
info@salumificiopedrazzoli.it

Azienda certificata BRC – IFS  
Azienda certificata per il biologico con il CCPB  
Codice bio aziendale : 2195

**SALUMIFICIO  
PEDRAZZOLI S.p.A.**

Data approvazione: 29.01.18  
*Date of approval*  
Approvato da:  
*Approved by:*  
**Ribuoli Katia**



**SCHEDA TECNICA-  
TECHNICAL SHEET**  
SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO-  
SPECIFIC OF THE FINAL PRODUCT

SP-PF-  
46 BIO

Revisione 2 del 16/09/16  
Revision 2 on 16/09/2016

**NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO:  
COMMERCIAL NAME OF PRODUCT:**  
**COPPA DI PARMA IGP BIO**

Pag. **3**  
di **5**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS			
<b>COLORE COLOUR</b>	<b>ODORE SCENT</b>	<b>SAPORE TASTE</b>	
<b>Rosso scuro</b> Dark red	<b>Leggero aroma speziato</b> light spicy aroma	<b>Dolce</b> Sweet	
PARAMETRI CHIMICO-FISICI CHEMICAL-PYSICAL PARAMETERS			
<b>ATTIVITA' ACQUA WATER ACTIVITY</b>			
0,66 -0,70			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI DA AUTOCONTROLLO MICROBIOLOGICAL SELF-CONTROL PARAMETERS			
<b>SALMONELLA</b>	<b>LISTERIA</b>	<b>STAPHILOCOCCI</b>	
Assente su 25g Absent in 25g	< 100 UFC/g	< 500 UFC/g	
INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100G NUTRITIONAL FACT PER 100 G			
<b>VALORE ENERGETICO ENERGY</b>	<b>GRASSI FAT</b>	<b>GRASSI SATURI SATURATED FAT</b>	<b>CARBOIDRATI CARBOHYDRATES</b>
Kcal 365 Kj 1516	27.1 g	12,0 g	< 0.1 g
<b>ZUCCHERI SUGARS</b>	<b>PROTEINE PROTEINS</b>	<b>SALE (NaCl) SALT</b>	
< 1 g	30,2 g	4,2 g	

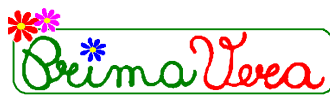
**Salumificio Pedrazzoli Spa**

Via San Giovanni,16  
46020 San Giovanni Del Dosso MN  
N°R.I.C.F./P.I. 01592090201  
R.E.A.MN .168927  
Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v.  
Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268  
www.salumificiopedrazzoli.it  
info@salumificiopedrazzoli.it

Azienda certificata BRC – IFS  
Azienda certificata per il biologico con il CCPB  
Codice bio aziendale : 2195

**SALUMIFICIO  
PEDRAZZOLI S.p.A.**

Data approvazione: 29.01.18  
Date of approval  
Approvato da:  
Approved by:  
**Ribuoli Katia**



**SCHEDA TECNICA-  
TECHNICAL SHEET**  
SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO-  
SPECIFIC OF THE FINAL PRODUCT

SP-PF-  
46 BIO

Revisione 2 del 16/09/16  
Revision 2 on 16/09/2016

**NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO:**  
**COMMERCIAL NAME OF PRODUCT:**  
**COPPA DI PARMA IGP BIO**

Pag. 4  
di 5

**DICHIARAZIONE ALLERGENI**  
**ALLERGENS DECLARATION**

ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE <i>ALLERGENS Attachment III bis Dir 2003/13/CE</i>	SI/NO <i>YES/NO</i>	PRESENZA IN TRACCE (CONTAMINAZIONE CROCIATA) <i>PRESENCE IN TRACES (CROSSED CONTAMINATION)</i>	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO <i>PRESENCE IN THE PRODUCTION SITE</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati <i>Cereals containing gluten (e.g wheat, rye, barley, oats, spelt and khorasan wheat, kamut) and products thereof</i>	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg products</i>	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and Fish products</i>	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut products</i>	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and soy products</i>	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and milk products</i>	NO	NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati) <i>Nuts and nut products (almonds, hazelnuts, walnuts, common walnuts, pecan, Brasil walnuts, pistachio and thereof)</i>	NO	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery products</i>	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard products</i>	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito <i>Sulphure dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 ppm (10 mg/kg or 10 mg/l in SO<sub>2</sub>)</i>	NO	NO	NO

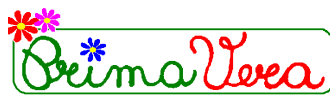
**Salumificio Pedrazzoli Spa**

Via San Giovanni,16  
46020 San Giovanni Del Dosso MN  
N°R.I.C.F./P.I. 01592090201  
R.E.A.MN.168927  
Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v.  
Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268  
www.salumificiopedrazzoli.it  
info@salumificiopedrazzoli.it

Azienda certificata BRC – IFS  
Azienda certificata per il biologico con il CCPB  
Codice bio aziendale : 2195

**SALUMIFICIO  
PEDRAZZOLI S.p.A.**

Data approvazione: 29.01.18  
*Date of approval*  
Approvato da:  
*Approved by:*  
**Ribuoli Katia**



**SCHEDA TECNICA-  
TECHNICAL SHEET**  
SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO-  
SPECIFIC OF THE FINAL PRODUCT

SP-PF-  
46 BIO

Revisione 2 del 16/09/16  
Revision 2 on 16/09/2016

**NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO:**  
*COMMERCIAL NAME OF PRODUCT:*  
**COPPA DI PARMA IGP BIO**

Pag. **5**  
di **5**

**DICHIARAZIONE ORIGINE MATERIA PRIMA**  
*DECLARATION OF RAW MATERIAL ORIGIN*

Con la presente sono a dichiarare che il Salumificio Pedrazzoli macella, seziona e lavora carni biologiche di origine Italiana (AGRICOLTURA UE) facenti parte del circuito del Parma e San Daniele DOP.

Pertanto anche la materia prima che Vi forniamo è biologica e di origine italiana.

Gli allevamenti biologici da cui si approvvigiona sono propri e la macellazione e il sezionamento avvengono internamente all'azienda; tutto questo permette di avere il completo controllo di filiera sui prodotti che il Salumificio Pedrazzoli produce.

We hereby declare that Salumificio Pedrazzoli slaughters, cuts and processes meats of Italian Origin (Italian Agriculture) that are part of the Parma and San Daniele PDO chain.

*Therefore, all the raw material, the organic also, is from Italian Origin.*

*The breeding farms are of the own company and slaughtering and cutting are processed inside the plant; this allow to have the complete control of chain on the products that Salumificio Pedrazzoli produces.*

**DICHIARAZIONE ASSENZA OGM**  
*DECLARATION GMO ABSENCE*

In riferimento al Reg. CE 1829/2003, i prodotti a Voi forniti non contengono, non sono costituiti e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati.

*With reference to the Decree Reg. CE 1829/2003, the products supplied to You do not contain, are not made of and are not obtained from genetically modified organisms.*

**Tutti i suini biologici Pedrazzoli provengono da allevamenti situati nelle province di Modena e Mantova.**

I suini Pedrazzoli sono allevati nel pieno rispetto dell'animale e dell'ambiente: vivono liberi in ampie aree di pascolo, con un'alimentazione esclusivamente vegetale e proveniente da coltivazioni biologiche, curati con medicinali omeopatici e fitoterapici non tradizionali. L'azienda e gli allevamenti Salumificio Pedrazzoli sono contraddistinti da una totale attenzione per uno sviluppo eco-compatibile e nel pieno rispetto della sostenibilità, anche a livello energetico.

**L'adesione del Salumificio Pedrazzoli al biologico è stata immediata e totale. Oggi i Salumi, sia freschi che stagionati, sono privi di conservanti, di derivati del latte e di glutine; una scelta e un impegno in continuità con la filosofia aziendale, che caratterizza da sempre l'azienda.**

All Pedrazzoli organic pigs come from farms located in the provinces of Modena and Mantua. Pedrazzoli pigs are reared in the full respect of the animal and the environment: they live in large areas of pasture, exclusively planted and from organic crops, treated with homeopathic and non-traditional herbal medicines. Salumificio Pedrazzoli farms and farms are distinguished by total attention to eco-friendly development and in full respect for sustainability, even at the energy level.

**The adhesion of Salumificio Pedrazzoli to the organic was immediate and complete. Today, fresh and seasoned salami are free of preservatives, milk and gluten derivatives; a choice and a commitment in continuity with the business philosophy that has always characterized the company.**

**Salumificio Pedrazzoli Spa**

Via San Giovanni, 16  
46020 San Giovanni Del Dosso MN  
N°R.I.C.F./P.I. 01592090201  
R.E.A.MN. 168927  
Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v.  
Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268  
www.salumificiopedrazzoli.it  
info@salumificiopedrazzoli.it

Azienda certificata BRC – IFS  
Azienda certificata per il biologico con il CCPB  
Codice bio aziendale : 2195

**SALUMIFICIO  
PEDRAZZOLI S.p.A.**

Data approvazione: 29.01.18  
*Date of approval*  
Approvato da:  
*Approved by:*  
**Ribuoli Katia**