

**Numero:** 10174

**Data Emissione:** 24/05/2010

**Denominazione prodotto:** Salame tipo Milano puro suino

**Descrizione:** Prodotto con sola carne di suino; impasto unito, a "grana di riso"; presenza di grasso non superiore al 33%. Aspetto al taglio non untuoso.

**Ingredienti:**

**Confezionamento:** In rete o con spago; eventuali muffe di superficie devono essere ripulite. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e riportare la data di inizio stagionatura.

**Imballaggio:** Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

**Shelf - life residua:** 70%

**Note:**

**Caratteristiche merceologiche**

Pezzatura min kg	2
Pezzatura max kg	3
Stagionatura min. (giorni)	50
Stagionatura max. (giorni)	60
Difetti/Alterazioni	assenti

**Caratteristiche sensoriali**

Aroma	giustamente aromatico scarso di pepe
Sapore	delicato
Odore	delicato
Colore	rosso brillante

**Parametri microbiologici**

Escherichia coli	Ufc/g	50
Streptococchi fecali	Ufc/g	5e2
Staphylococcus aureus coag.+	Ufc/g	50
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Clostridi solfito riduttori	Ufc/g	10

**Parametri chimici**

Nitrati e Nitriti max (ppm)	100
Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive	modifiche