

Numero: 10178

Data Emissione: 24/05/2010

Denominazione prodotto: Salamelle g 100 puro suino

Descrizione: Ricavate da carni di I° qualità, macinate finemente, contenenti tessuto connettivo massimo 3%, non percettibile, impasto uniforme, grasso non superiore 30%.

Legate in pezzi da g 100 cad. circa.

Ingredienti:

Confezionamento: Preconfezionate in atmosfera modificata. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente con indicazione "da consumarsi previa cottura".

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

Shelf - life residua: 80%

Note:

Caratteristiche merceologiche

| | |
|---------------------|---------|
| Difetti/Alterazioni | assenti |
|---------------------|---------|

Caratteristiche sensoriali

| | |
|-------|--------|
| Odore | tipico |
|-------|--------|

Parametri microbiologici

| | | |
|-------------------------------|---------|---------|
| Aerobi mesofili totali | Ufc/g | 1e5 |
| Escherichia coli | Ufc/g | 5e2 |
| Staphylococcus aureus coag. + | Ufc/g | 5e2 |
| Salmonella spp | in 10 g | assenti |
| Listeria monocytogenes | Ufc/g | <11 |
| Clostridi solfito riduttori | Ufc/g | 10 |

Parametri chimici

| | |
|---|-----------|
| Tessuto connettivo max (%) | 3 |
| Grasso max (%) | 30 |
| Rapporto collagene/proteine max | 18 |
| Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive | modifiche |
| Aw min | 0,97 |