

Numero: 10179

Data Emissione: 24/05/2010

Denominazione prodotto: Mortadella di Bologna I.G.P.

Descrizione: Dovrà essere prodotta con carne suina 70% e lardello suino 30%. Devono essere escluse parti cartilaginee, grassi secondari e di scarto, trippe, amidi e albume d'uovo. Le parti grasso e magro dovranno essere proporzionalmente distribuite. Evitare eccesso di pepe e pepe in grani.

Ingredienti:

Confezionamento: Il prodotto dovrà essere confezionato in tranci sottovuoto di pezzatura compresa tra 6 e 10 kg. Ogni confezione dovrà riportare peso netto e l'etichetta conforme alla normativa vigente.

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

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

Caratteristiche sensoriali

Colore	naturale roseo
Odore	caratteristico
Sapore	caratteristico mediamente aromatico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	3e4
Coliformi totali	Ufc/g	1e2
Escherichia coli	Ufc/g	10
Streptococchi fecali	Ufc/g	50
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