

Numero: 10180

Data Emissione: 24/05/2010

Denominazione prodotto: Mortadella affettata

Descrizione: Ricavato unicamente da carni suine tritate in impasto finissimo e grasso di cola da cui si ricavano lardelli ben visibili nella fetta di prodotto finito. Insaccato in budello e cotto in forno. Al taglio si presenta di colore rosa inframmezzato da lardelli ben visibili.

Ingredienti:

Confezionamento: Il prodotto deve essere in atmosfera protettiva. Il peso dichiarato in etichetta deve essere al netto di ogni e qualsiasi imballo/materiale di confezionamento. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente. Il prodotto deve essere trasportato con i mezzi refrigerati. La temperatura del prodotto, al momento della consegna, deve essere compresa fra 0 e 4° C.

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: Il prodotto deve essere privo di polifosfati aggiunti, latte derivati e esaltatori di sapidità. La temperatura di conservazione non superiore a 4° C

Caratteristiche merceologiche

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

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosa inframmezzato
Sapore	pieno, fragrante, delicato e gradevole
Retrogusto	assente
Profumo	inteso gradevole

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e4
Coliformi totali	Ufc/g	1e2
Escherichia coli	Ufc/g	10
Staphylococcus aureus coag.+	Ufc/g	50
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

NaCl (%)	1,5-2
Polifosfati aggiunti	assenti
Latte e derivati	assenti
Esaltatori di sapidità	assenti
Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive	modifiche