

Numero: 10183

Data Emissione: 24/05/2010

Denominazione prodotto: Pancetta coppata

Descrizione: Le parti magre devono risultare in giusta proporzione. Carne e grasso consistenti, non molli. Grasso bianco, non rancido o degradato. Le pancette coppate devono essere compatte e senza spazi vuoti all'interno. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.

Ingredienti:

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in sottovuoto. 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

Difetti/Alterazioni	assenti
Stagionatura min. (giorni)	30

Caratteristiche sensoriali

Aroma	gradevole
Colore	tipico
Gusto	moderatamente sapido

Parametri microbiologici

Coliformi totali	Ufc/g	1e3
Escherichia coli	Ufc/g	50
Streptococchi fecali	Ufc/g	1e3
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

Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive modifiche	
---	--