

Numero: 10196

Data Emissione: 25/05/2010

Denominazione prodotto: Salame puro suino

Descrizione: Prodotto con sola carne di suino a macinatura grossa ed altri ingredienti, in rispetto alla normativa vigente. Aspetto al taglio non untuoso.

Ingredienti:

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la data d'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

Peso medio kg	1,5
Stagionatura (giorni)	30
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

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