

Numero: 10197

Data Emissione: 25/05/2010

Denominazione prodotto: Salsiccia groppino puro suino

Descrizione: Ricavata da carni suine di I° qualità, macinate finemente, contenente tessuto connettivo massimo 3%, non percettibile. Impasto uniforme, grasso non superiore al 30%. Budello sottile. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.

Ingredienti:

Confezionamento: Preconfezionato in atmosfera modificata. L'etichettatura deve essere 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: 80%

Note:

Caratteristiche merceologiche

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

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico di suino
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e5
Escherichia coli	Ufc/g	5e2
Staphylococcus aureus coag. +	Ufc/g	5e2
Salmonella spp	in 1 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