

Numero: 9805

Data Emissione: 17/05/2006

Denominazione prodotto: Porchetta di puro suino - Convenzionale

Descrizione: Il prodotto costituita da trancio di busto di suinetto e farcito di lonza, deve essere completamente disossato e sottoposto a cottura omogenea ed adeguata.

Ingredienti:

Confezionamento: Ogni pezzo deve essere confezionato sottovuoto e riportare il peso netto. 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: 70%

Note:

Caratteristiche merceologiche

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

Caratteristiche sensoriali

| | |
|-------|------------------------|
| Odore | gradevole |
| Aroma | moderatamente speziato |

Parametri microbiologici

| | | |
|------------------------------|---------|---------|
| Aerobi mesofili totali | Ufc/g | 1e4 |
| 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 |
| Muffe | Ufc/g | 10 |

Parametri chimici

| | |
|---|-----------|
| Nitrati e Nitriti max (ppm) | 100 |
| Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive | modifiche |