



SCHEDA TECNICA SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO

ANAGRAFICA PRODOTTO

Denominazione di vendita	Salsicce a punta di coltello
Definizione del prodotto e caratteristiche intrinseche	Prodotto insaccato a base di carne di suino
Ingrediente caratterizzante	Carne muscolare scheletrica di prosciutto suino non inferiore al 70%, grasso di suino e connettivo di suino non superiore al 30%
Composizione del prodotto	Carne di suino, sale, aromi naturali supportati, destrosio, correttore di acidità; E262 acetato di sodio, proteine suine disidratate, antiossidante; E300 acido ascorbico, coloranti; E120 cocciniglia-E100 curcumina
Aw - (water activity)	0,950
pH	5,10
Requisiti aggiuntivi	Utilizzo di materie prime NON-OGM - (OGM FREE) Aromi naturali supportati conformi direttiva 88/388CEE e 91/71/CEE
Termine minimo di conservazione	TMC consigliato 15 giorni dalla data di produzione, conservazione +0°C/+4°C
Imballaggio	Prodotto confezionato, munito di etichetta.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Proteine/(sostanze azotate)	30,82%
Lipidi/materia grassa	67,77%
Carboidrati	1,41%
Valore energetico	Kcal 346/100g
Caratteristiche organolettiche	Gusto naturale finemente speziato
Allergeni	contenuto in allergeni conforme alla direttiva CE89/2003, CE 26/2005, CE142/2006, CE68/2007

SPECIFICHE INGREDIENTI

Magro Di Suino	Fra il 70 ed il 75%
Grasso Di Suino	Fra il 20 ed il 25%
Altre Parti Suine	Connettivo non superiore al 5%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella: assente in 25g
Listeria: assente in 25g
Stafilococcus aureus <10UFC/g
Escherichia coli <10UFC/g
Clostridi solfito riduttori <10UFC/g