



SCHEDA TECNICA BASTONCINO ARICCINO PICCANTE

ANAGRAFICA PRODOTTO

Denominazione di vendita	Bastoncino Ariccino piccante
Definizione del prodotto e caratteristiche intrinseche	Insaccato stagionato di piccolo calibro tipico, speziato e leggermente piccante
Ingrediente caratterizzante	Porzioni anatomiche di carni magre di suino ottenute da muscolatura striata scelta di spalla, coscia e pancetta.
Composizione del prodotto	Carne di suino magra scelta, sale, peperoncino, aromi naturali supportati, destrosio, saccarosio, antiossidante:acido ascorbico (E300), conservante:nitrato di potassio (E252) (1,5%), antiagglomerante biossido di silicio (E551) (0,3%max), Maltodestrina, NaCl, Oli vegetali
Aw - (water activity)	0,89±0,02
Uh% - (umidità relativa)	34±3
pH	5,6±3
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	90 giorni dal confezionamento
Imballaggio	Prodotto confezionato, munito di etichetta.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Proteine/(sostanze azotate)	28±3%
Lipidi/materia grassa	25±3%
Carboidrati	0,5±0,3%
Valore energetico	Kcal 322/100g
Allergeni	contenuto in allergeni conforme alla direttiva CE89/2003, CE 26/2005, CE142/2006, CE68/2007

SPECIFICHE DI PRODUZIONE

Macinatura	fine di carni selezionale e frazioni adipose mondate accuratamente asportando parti connettivali di maggiori dimensioni e tessuto adiposo molle
Asciugatura	In cella a 16-22°C con percentuale di umidità del 50-70%per circa 5-7 giorni
Stagionatura	Stanza a circa 11-15°C con percentuale di umidità del 75-80% per circa 40/90 giorni

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica mesofila totale (CMT)	>1x10 ⁷ ufc/g
Enterobacteriaceae	<50ufc/g
Stafilococco coagulasi positivo	<10UFC/g
Escherichia coli	<50UFC/g
Clostridi solfito riduttori	<10UFC/g
Salmonella spp	assente in 25g
Listeria monocytogenes	assente in 25g