



SCHEDA TECNICA CAPOCOLLO ARICCINO

ANAGRAFICA PRODOTTO

Denominazione di vendita	Capocollo Ariccino
Definizione del prodotto e caratteristiche intrinseche	Carne di suino salata e stagionata
Ingrediente caratterizzante	Porzioni anatomiche della parte superiore del lombo dei suini
Composizione del prodotto	Carne di suino, sale, aromi naturali supportati, saccarosio, antiossidante:acido ascorbico (E300), conservante:nitrato di potassio (E252) (1,5%)
Aw - (water activity)	0,85±0,02
Uh% - (umidità relativa)	32±3
pH	5,2±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)	23-28%
Lipidi/materia grassa	21±3%
Carboidrati	0,5±0,3%
Valore energetico	Kcal 289/100g
Allergeni	contenuto in allergeni conforme alla direttiva CE89/2003, CE 26/2005, CE142/2006, CE68/2007

SPECIFICHE DI PRODUZIONE

Salamoia carni	Da quattro ad otto giorni
Asciugatura	In cella a 22°C con percentuale di umidità del 60% per circa 10-15 ore
Stagionatura	Stanza a circa 18°C con percentuale di umidità del 75% per circa 60/90 giorni

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica mesofila totale (CMT) <math><5 \times 10^5 \text{ ufc/g}</math>
Enterobacteriaceae <math><50 \text{ ufc/g}</math>
Stafilococco coagulasi positivo <math><10 \text{ UFC/g}</math>
Escherichia coli <math><50 \text{ UFC/g}</math>
Clostridi solfito riduttori <math><10 \text{ UFC/g}</math>
Salmonella spp assente in 25g
Listeria monocytogenes assente in 25g