



## SCHEDA TECNICA COPPIETTE DI SUINO PICCANTI

### ANAGRAFICA PRODOTTO

Denominazione di vendita	Coppiette di suino piccanti
Definizione del prodotto e caratteristiche intrinseche	Prodotto a base di carne sottoposto a trattamenti tali da constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca
Ingrediente caratterizzante	Carne muscolare scheletrica di suino non inferiore all'85% e di grasso di suino non superiore al 15%
Composizione del prodotto	Tranci di filetto e lombo di maiale, sale, peperoncino, aromi naturali supportati, saccarosio, antiossidante:acido ascorbico (E300), conservante:nitrato di potassio (E252) (1,5%)
Aw - (water activity)	0,75±0,009
Uh% - (umidità relativa)	42,0±0,10
pH	5,5
Aspetto	Diametro: 3 cm. circa Lunghezza: 25 / 30 cm. circa ( misure per un singolo pz. )
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 sottovuoto a +4°C
Imballaggio	Prodotto confezionato, munito di etichetta

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Proteine/(sostanze azotate)	20-28%
Lipidi/materia grassa	19±2%
Zuccheri totali	0,9±0,2%
Valore energetico	Kcal 285/100g
Caratteristiche organolettiche	Morbidi e appetitosi tranci di filetto o lombo di maiale,essiccati e leggermente piccanti. L'aroma e' a base di finocchio.
Allergeni	contenuto in allergeni conforme alla direttiva CE89/2003, CE 26/2005, CE142/2006, CE68/2007

### 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>