



PORCHETTA DI MEZZENA

ANAGRAFICA PRODOTTO	
Denominazione di vendita	Porchetta di mezzena
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	Carcassa eviscerata di suino a metà senza testa proveniente da suini di sesso femminile iscritti ai libri genealogici delle razze Landrace, Large White, Pietrain e relativi ibridi conformi alle classi S, E, U secondo quanto previsto dalla vigente normativa comunitaria
Composizione del prodotto	Carne muscolare scheletrica di suino non inferiore al 50%, di grasso suino e di connettivo non superiore rispettivamente a 30 e 20%, aromi, sale, spezie.
Aw - (water activity)	0.94 ÷ 0.97
Uh - (umidità relativa)	<57%
pH	5.6 ÷ 5.9
Requisiti aggiuntivi	Utilizzo di materie prime NON-OGM - (OGM FREE)
	Prodotto conforme al disciplinare di produzione della "Porchetta di Ariccìa" I.G.P.
Termine minimo di conservazione o data di	+4°C/+6°C per max 15 giorni dalla data di produzione in etichetta
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	
proteine	30,00 g/100g
% lipidica	10,00g/100g
% glicidica	0,50g/100g
K/cal/100g prodotto	205kcal/100g
Caratteristiche organolettiche	Gusto morbido e gradevole al palato
SPECIFICHE INGREDIENTI	
Magro di Suino	Lombo , prosciutto, pancia e spalla
Altre Parti Suine	Assenti
Antiossidanti	Assenti
Conservanti	Assenti
Zuccheri	Assenti
Allergeni	contenuto in allergeni conforme alla direttiva CE89/2003, CE 26/2005, CE142/2006, CE68/2007
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Salmonella: assente in 25g	
Listeria: assente in 25g	
Stafilococcus aureus <10UFC/g	
Escherichia coli <10UFC/g	
Clostridi solfito riduttori <10UFC/g	