



PORCHETTA SENZA TESTA IGP

Anagrafica prodotto	
Denominazione di vendita	Porchetta senza testa IGP
Definizione del prodotto e caratteristiche	Prodotto a base di carne sottoposto a trattamenti tali da constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca
Ingrediente caratterizzante	Carcassa eviscerata di suino comprensiva di arti inferiori, posteriori 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, di grasso suino e di connettivo non superiore rispettivamente a 30 e 25%, aromi, sale, spezie.
Aw - (water activity)	0.94 ±0.95
Uh - (umidità relativa)	<57%
pH	5.6÷5.8
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 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	