



SCHEDA TECNICA SALAMELLA ARICCINA

ANAGRAFICA PRODOTTO

Denominazione di vendita	Salamella Ariccina
Definizione del prodotto e caratteristiche intrinseche	Insaccati stagionati
Ingrediente caratterizzante	Porzioni anatomiche di carni magre di suino ottenute da muscolatura striata della spalla
Composizione del prodotto	Carne di suino, sale, 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, Olli vegetali
Aw - (water activity)	0,89±0,02
Uh% - (umidità relativa)	33±3
pH	5,0±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	23±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	Media grana di carni selezionale e lardello di suino
Asciugatura	In cella a 16-22°C con percentuale di umidità per circa 5-7 giorni
Stagionatura	Stanza a circa 15-18°C con percentuale di umidità del 75-80% per circa 10/40 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