



TRONCHETTO DI PORCHETTA

Anagrafica prodotto

Denominazione di vendita	Tronchetto di porchetta 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	Porzione della mezzena di suino, compresa fra la 3° vertebra dorsale e l'ultima vertebra lombare 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
Ingrediente caratterizzante	Carne muscolare scheletrica di suino, di grasso suino e di connettivo non superiore rispettivamente a 30 e 20%
Composizione del prodotto	Porzione centrale del suino, 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 indicata in etichetta +2°C/+6°C per max 60 giorni in sottovuoto 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 e pancia
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