

<i>Salumificio PRIMI' Lonato BS</i>		Scheda Tecnica:				Reparto/Area: RA
TITOLO: caratteristiche tecniche del prodotto					Pag.:	1 di 1
Preparata:	Maifrini Giancarlo	Verificata:	Maifrini Giancarlo	Approvata:	Maifrini Giancarlo	Rev. 00
Distribuita:	Maifrini Giancarlo				Data.	Feb 2019

SALAMINO DEL CACCIATORE

Classificazione:

Prodotto a base di carne di suino macinata, aromatizzata ed insaccata in budello sintetico calibro 43, senza glutine e lattosio.

Caratteristiche del prodotto

Prodotto stagionato per un periodo di circa 50 gg; pezzatura da circa 0.3 Kg.

Le qualità organolettiche sono esaltate conservando il prodotto in luogo fresco ed asciutto.

Il prodotto va conservato nel ripiano meno freddo del frigorifero.

Le caratteristiche organolettiche del salame possono essere esaltate accompagnandolo con dell'ottimo vino rosso e pane fresco.

Ingredienti:

Carne di suino, sale iodato, aromi, saccarosio, destrosio, spezie, antiossidante E300 E301, conservante E250 E252.

Caratteristiche intrinseche del prodotto

Carne magra di suino 84%, grasso 15%, (1% spezie).

Caratteristiche chimico/microbiologiche:

Caratteristiche microbiologiche	Targhet	Valore max
E.coli	<100 ufc/g	150 ufc/g
Staf.a.	<100 ufc/g	100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g	
Listeria m.	Assente in 25 g	
Aw	< 0,92	
pH	5,5/5,8	

Identificazione del prodotto:

Etichetta o sigillo con indicazione della ragione sociale dell'azienda, indirizzo aziendale, marchio CE in forma ovale, elenco ingredienti in forma decrescente ed esplosione degli ingredienti composti, lotto.

Lotto:

Tiene come riferimento un codice che si ricollega alla data di produzione (espressa in numero giuliano) seguito dal numero o dai numeri di identificazione dei documenti di consegna delle carni. Su apposite schede interne all'attività di autocontrollo, sono specificati i lotti di tutti gli ingredienti utilizzati.

Imballaggio:

Cartone contenente: circa 15 kg di prodotto; peso per singolo salame circa 0,3 Kg.

Nota: prodotto senza glutine e senza lattosi. Prodotto con sale iodato