

Filone casareccio

| DENOMINAZIONE COMMERCIALE | DENOMINAZIONE DI VENDITA | CODICE EAN | CODICE ART |
|---------------------------|--------------------------|------------|------------|
| FILONE CASERECCIO | CARNE SALATA STAGIONATA | | |

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, spezie e aromi naturali, destrosio, saccarosio, Antiossidante: Acido Ascorbico (E300), Ascorbato di sodio (E301), Conservanti: Nitrito di sodio (E250), Nitrato di potassio (E252).

CARATTERISTICHE GENERALI

Legatura: artigianale effettuata manualmente

Stagionatura: circa 50 gg

Pezzatura singola a fine stagionatura: Min 1,3 kg- Max 1,7 kg

Modalità di vendita: Confezionamento sottovuoto o privo di confezionamento

Shelf-life:180 GG

Modalità di conservazione: Vedi etichettatura prodotto



| | | |
|---------------------------------|--------------------------------|---|
| caratteristiche organolettiche | • Odore | Tipico stagionato leggermente speziato |
| | • Colore | Magro di colore rosso rubino con lieve marezzatura di grasso bianco |
| | • Sapore | Delicato, non salato, stagionato |
| | • Struttura | Fetta compatta al taglio |
| caratteristiche microbiologiche | • Carica Mesofila Totale(CMT) | <5 x 10 ⁵ ufc./g |
| | • Enterobacteriaceae | <50 ufc/g |
| | • E.coli | <50 ufc/g |
| | • Staphilococcus coagulasi '+' | assente |
| | • Clostridi s.r. | <10 ufc./g |
| | • Salmonella spp. | Assente in 25 g |
| | • Listeria monocytogenes | 0 |
| caratteristiche nutrizionali | • Valore Energetico | 1047 Kj ? 250 Kcal |
| | • Proteine | 20 ± 3 % |

| | | |
|----------------------------|---|-------------------------|
| | • Carboidrati | 0,3 ± 0,3 % |
| | • Grassi | 20 ± 3 % |
| caratteristiche chimiche | • pH | 5,3 ± 3 |
| | • Umidità(%) | 42 ± 5 |
| | • aw(acqua libera) | 0,92± 0,02 |
| | • Nitriti e Nitrati(mg/kg) | Entro i Limiti di Legge |
| informazioni etichettatura | Logo, Dati aziendali, Denominazione di vendita, Ingredienti, Lotto di produzione, Numero Registrazione Sanitaria, Da vendersi a peso, TMC, Modalità di conservazione. | |
| note | <p>Per la produzione della referenza, si utilizzano esclusivamente carni di provenienza nazionale, così come è possibile evincere e documentare, per ciascun lotto di produzione, dalle registrazioni effettuate in ottemperanza al Reg. CE 178/2002 (tracciabilità alimentare). È dunque possibile fornire, a richiesta, indicazioni specifiche sulle carni utilizzate per la produzione di ogni singolo lotto.</p> <p>Valori medi per 100 grammi di prodotto. I valori indicati si riferiscono solo ed esclusivamente a valori medi ottenuti su cinque lotti di produzione sottoposti ad analisi fisico-chimico-microbiologico.</p> | |