

## SALAME TIPO UNGHERESE

### Descrizione

Prodotto di puro suino.

### Formato della confezione

Prodotto non confezionato, insaccato in budello collato, legato a mano; peso dai 0,5 ai 3 Kg

### Ingredienti

Suino, sale, zucchero, destrosio, spezie, aromi. Antiossidanti: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrito di potassio, nitrito di sodio.

### Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche



pH (sospensione al 10%)	5,24	G.U. suppl.N° 229 del 0/10/86
attività dell'acqua $A_w$ media	<0,90	MPI 03/C Reev.0
umidità	% 42,04	ISTISAN 96/34
ceneri	% 6,02	ISTISAN 96/34
lipidi (estratto cloroformico)	% s.s. 25,70	ISO 1443: 1973
proteine ( N . 6.25)	% 26,05	ISTISAN 96/34
glucosio	% s.t.q. N.R.	met. HPLC
destrosio	% s.t.q. N.R.	met. HPLC
saccarosio	% s.t.q. N.R.	met. HPLC
Cloruro di sodio	% 4,57	ISTISAN 96/34
sodio ascorbato (come acido L-ascorbico)	% 0,0160	ISTISAN 96/34
nitriti (come $\text{NaNO}_2$ )	p.p.m. 2	ISTISAN 96/34
nitrati (come $\text{NaNO}_3$ )	p.p.m. 6	ISTISAN 96/34

### Caratteristiche nutrizionali

(Valori medi)

Potere calorico	Kcal/100g	350
	Kj/100g	1450

**Caratteristiche microbiologiche**

carica mesofila totale a 32 °C	U.F.C./g 3500000	ISO 4833:2003
Escheria coli su piastra	U.F.C./g <10	ISO 16649-2:2001
stafilococchi aurei (coag. e term. +)	U.F.C./g < 10	ISO16649-2:2001
Clostridi solfito riduttori	U.F.C./g < 10	UNI EN ISO 6888-1:2004
Salmonelle spp.	assenti	UNI EN ISO 6579:2004
Listeria monocytogenes	assente	UNI EN ISO 11290-1:2005
coliformi totali su piastra	U.F.C./g <10	ISO4832:1991

**Caratteristiche organolettiche**

colore	rosso
odore	profumo caratteristico, delicato, leggermente affumicato
sapore	delicato, tendente al dolce
consistenza	leggermente morbida

**Tempo massimo di conservazione**

Trattandosi di prodotto sfuso, l'azienda ne consiglia il consumo entro 120 gg dalla data di produzione, per il prodotto 1/2 s.v. si consiglia 60 dalla data di confezionamento

**Istruzioni per la conservazione**

conservare in luogo fresco e asciutto max + 15 °C

**Caratteristiche dell'imballo**

Sfuso, oppure cartoni da 4/5 pezzi

**Autocontrollo (art. 7 D.Lgs: 537/92)**

Le misure di autocontrollo applicate in tutte le fasi della produzione e del confezionamento sono basate sul sistema HACCP.

Il piano di verifica di materie prime, semilavorati, prodotti finiti, superfici e ambienti è gestito dal laboratorio LACHIVER Alimenti Sas, autorizzazione del Ministero della Sanità del 17/12/96 numero 700.VII (A) / 59.146 / 2 / 2525.

**DESTINAZIONE D'USO**

PRODOTTO SENZA LATTOSIO: il prodotto è pronto all'uso. Il consumatore è la popolazione generale senza alcun indirizzo particolare verso gruppi caratterizzati dalla presenza di particolari fattori di rischio o per suscettibilità specifica agli agenti responsabili di processi patologici provati o trasmessi da allergeni

ALLERGENI: il prodotto non contiene allergeni

PAVONCELLI E. E FIGLI SPA  
responsabile qualità  
dott. Guido Pavoncelli

rev. 01 data aggiornamento 28/03/2012