

SOPRESSA VENETA

con aglio

Prodotto di puro suino.

Formato della confezione

Prodotto non confezionato, insaccato in budello naturale legato a mano; peso da 0,8 a 3 Kg circa .

Disponibile con o senza aglio

calibro : 85/90 mm

Ingredienti

Carne di suino, sale, saccarosio, destrosio, spezie, aromi.

Antiossidanti: ascorbato di sodio. Conservanti:

nitrato di potassio, nitrito di sodio.

Catteristiche chimiche e chimico-fisiche

valori medi



pH (sospensione al 10%)	5,55	G.U. suppl.N° 229 del 0/10/86
attività dell'acqua Aw medio	0,91	MPI 03/C Reev.0
umidità	% 45,25	ISTISAN 96/34
ceneri	% 4,24	ISTISAN 96/34
lipidi (estratto cloroformico)	% s.s. 29,8	ISO 1443: 1973
proteine (N . 6.25)	% 20,45	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	% 3,46	ISTISAN 96/34
sodio ascorbato (come acido L-ascorbico)	% 0,019	ISTISAN 96/34
nitriti (come NaNO ₂)	p.p.m. 1	ISTISAN 96/34
nitrati (come NaNO ₃)	p.p.m. 15	ISTISAN 96/34

Caratteristiche nutrizionali

(Valori medi)

Potere calorico	Kcal/100g	350
	Kj/100g	1452

Caratteristiche microbiologiche

carica mesofila totale a 32 °C	U.F.C./g 34200000	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	<10	ISO4832:1991

Caratteristiche organolettiche

colore	rosso rubino chiaro, dato dai triti di maiale e dalla pancetta
odore	profumo caratteristico, delicato
sapore	delicato, tendente al dolce con aroma di aglio
consistenza	leggermente morbida

Tempo massimo di conservazione

Trattandosi di prodotto sfuso, l'azienda ne consiglia il consumo entro 120 gg dalla data di produzione

Istruzioni per la conservazione

conservare in luogo fresco e asciutto max + 15 °C

Caratteristiche dell'imballo

Sfuso, oppure cartoni da 4/5 pezzi da 12/15 kg
cartone: 45,5x35x26,5 da circa 815 grammi circa

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