

LINGUA DI MANZO SALMISTRATA

Descrizione

lingua di manzo

Formato della confezione

Prodotto confezionato in busta da un pezzo
peso prodotto singolo 1/1,5 KG

Ingredienti

lingua bovino, sale, spezie, aromi CORRETTORE DI ACIDITA': E 325

ANTIOSSIDANTE: ascorbato di sodio CONSERVANTI: nitrito di sodio, nitrato di potassio

Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche

valori medi

pH		5,43
attività dell'acqua Aw media		0,94
umidità	% s.t.q.	65,2
ceneri	% s.t.q.	3,01
grasso (idrolisi acida)	% s.t.q.	14,15
proteine (N . 6.25)	% s.t.q.	17,24
Cloruro di sodio	% s.t.q.	2,05
caseinati	% s.t.q.	assenti
sodio ascorbato (come acido L-ascorbico)	% s.t.q.	0,032
nitriti (come NaNO ₂)	p.p.m.	1
nitrati (come NaNO ₃)	p.p.m.	85,7
plifosfati		assenti
destrosio		N.R.

Caratteristiche nutrizionali

(Valori medi)

Potere calorico	Kcal/100g	214,00
	Kj/100g	892,00



Caratteristiche microbiologiche

carica mesofila totale a 32 °C	U.F.C./g	240000000
Escheria coli su piastra	U.F.C./g	<10
stafilococchi aurei (coag. +)	U.F.C./g	< 10
Clostridi solfito riduttori	U.F.C./g	< 10
Salmonelle spp.	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25g	assente
Coliformi totali su piastra	U.F.C./g	<10

Caratteristiche organolettiche

colore	rosa
odore	profumo caratteristico, delicato
sapore	delicato, tendete al dolce
consistenza	compatto al taglio

Tempo massimo di conservazione

trattandosi di prodotto salmistrato consigliamo il consumo entro 60 giorni dalla data di produzione, da consumarsi previo cottura.

Istruzioni per la conservazione

conservare da + 0 a + 4 °C

Caratteristiche dell'imballo

confezioni singole

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

IL PRODOTTO È DA CONSUMARSI PREVIO ACCURATA COTTURA