

# SALSICCIA TIPO NAPOLI

## PICCANTE CURVE E SIGARO

### Descrizione

Prodotto di puro suino.

### Formato della confezione

Prodotto non confezionato, insaccato in budello naturale, legato a mano; peso medio kg 0,500.

### Ingredienti

carne di suino, sale, proteine del latte, destrosio, spezie, aromi

ANTIOSSIDANTE: ascorbato di sodio

CONSERVANTI: nitrito di sodio, nitrato di potassio



### Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche

#### valore medi

pH	6,51	G.U. suppl.N° 229 del 0/10/86
attività dell'acqua $A_w$ medio	0,87	MPI 03/C Reev.0
umidità	% s.t.q. 36,23	ISTISAN 96/34
ceneri	% s.t.q. 5,92	ISTISAN 96/34
grasso (idrolisi acida)	% s.t.q. 30,45	ISO 1443: 1973
proteine ( N . 6.25)	% s.t.q. 26,4	ISTISAN 96/34
Cloruro di sodio	% s.t.q. 3,99	met. HPLC
caseinati	% s.t.q. N.R.	met. HPLC
sodio ascorbato (come acido L-ascorbico)	% s.t.q. 0,007	met. HPLC
nitriti (come $\text{NaNO}_2$ )	p.p.m. 1	ISTISAN 96/34
nitrati (come $\text{NaNO}_3$ )	p.p.m. 12	ISTISAN 96/34
saccarosio	N.R.	ISTISAN 96/34
destrosio	N.R.	ISTISAN 96/34

### Caratteristiche nutrizionali

(Valori medi)

Potere calorico	Kcal/100g	355
	Kj/100g	1475

### Caratteristiche microbiologiche

carica mesofila totale a 32 °C	U.F.C./g 210000000	ISO 4833:2003
Escheria coli su piastra	U.F.C./g < 10	ISO 16649-2:2001
stafilococchi aurei (coag. . +)	U.F.C./g < 10	ISO16649-2:2001
Clostridi solfito riduttori	U.F.C./g < 10	UNI EN ISO 6888-1:2004
Salmonelle spp.	in 25 g assenti	UNI EN ISO 6579:2004
Listeria monocytogenes	in 25g assente	UNI EN ISO 11290-1:2005
Coliformi totali su piastra	U.F.C./g 10	ISO4832:1991

### Caratteristiche organolettiche

colore	rosa
odore	profumo caratteristico
sapore	tendete al piccante
consistenza	compatto al taglio

### 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

Cartone da 10 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 CON LATTOSIO: il prodotto è pronto all'uso. Il consumatore finale e la popolazione generale con esclusione della popolazione sensibile all'allergene lattosio, senza altri indirizzi particolari verso gruppo caratterizzati dalla presenza di particolari fattori di rischio o per suscettibilità specifica agli agenti responsabili di processi patologici provati o trasmessi da alimenti.

rev. 01 data aggiornamento 28/03/2012

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



