

# CARRE ' AFFUMICATO

## Descrizione

Prodotto di puro suino

## Formato della confezione

Prodotto confezionato in busta sottovuoto intero o mezzo peso di circa 5 kg per il mezzo e di Kg 10 circa per l'intero

## Ingredienti

Lombo di suino, sale, destrosio, aromi, aromi naturali, Aromatizzanti di affumicatura. ANTIOSSIDANTE: E 301  
CONSERVANTI: E250



## Careatteristiche chimiche e chimico-fisiche

pH		G.U. suppl. N° 229 del 0/10/86
attività dell'acqua Aw	0,91	MPI 03/C Reev.0
umidità	% s.t.q. 70,99	ISTISAN 96/34
ceneri	% s.t.q. 3,63	ISTISAN 96/34
grasso (idrolisi acida)	% s.t.q. 11,7	ISO 1443: 1973
proteine ( N . 6.25)	% s.t.q. 15	ISTISAN 96/34
Cloruro di sodio	% s.t.q.	met. HPLC
caseinati	% s.t.q. N.R.	met. HPLC
sodio ascorbato (come acido L-ascorbico)	% s.t.q. 0,01	met. HPLC
nitriti (come NaNO <sub>2</sub> )	p.p.m. 0	ISTISAN 96/34
nitrati (come NaNO <sub>3</sub> )	p.p.m. 9	ISTISAN 96/34
saccarosio	N.R.	ISTISAN 96/34
destrosio	N.R.	ISTISAN 96/34

## Caratteristiche nutrizionali

(Valori medi)

Potere calorico	Kcal/100g	165
	Kj/100g	688

### Caratteristiche microbiologiche

carica mesofila totale a 32 °C	U.F.C./g 48000	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, leggermente dorato
odore	profumo caratteristico, con sentore di fumo
sapore	delicato, tendenzialmente affumicato
consistenza	morbida

### Tempo massimo di conservazione

Si consiglia il consumo entro i 90 giorni dalla data di produzione

### Istruzioni per la conservazione

conservare da + 2 a + 4 °C

### Caratteristiche dell'imballo

Confezione da 4 pz.

### 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 e' 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