

CARNE DI MANZO SALMISTRATA

Descrizione

Fesa di manzo

Formato della confezione

Prodotto confezionato in bustoni formato cilindrico
lunghezza 30/35 cm, calibro 17/19 cm
peso 5,5/6 kg circa



Ingredienti

Carne di 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	5,63	G.U. suppl.N° 229 del 0/10/86
attività dell'acqua Aw media	0,94	MPI 03/C Reev.0
umidità	% s.t.q. 73,28	ISTISAN 96/34
ceneri	% s.t.q. 4,13	ISTISAN 96/34
grasso (idrolisi acida)	% s.t.q. 1,29	ISO 1443: 1973
proteine (N . 6.25)	% s.t.q. 20,9	ISTISAN 96/34
Cloruro di sodio	% s.t.q. 2,88	met. HPLC
sodio ascorbato (come acido L-ascorbico)	% s.t.q. 0,0145	met. HPLC
nitriti (come NaNO ₂)	p.p.m. 0	ISTISAN 96/34
nitrati (come NaNO ₃)	p.p.m. 217	ISTISAN 96/34
polifosfati	assenti	ISTISAN 96/34

Caratteristiche nutrizionali

(Valori medi)

Potere calorico	Kcal/100g	87
	Kj/100g	367

Caratteristiche microbiologiche

carica mesofila totale a 32 °C	U.F.C./g 83000	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 30	ISO4832:1991

Caratteristiche organolettiche

colore	rosso
odore	profumo caratteristico, delicato
sapore	delicato, aromatico
consistenza	compatto al taglio

Tempo massimo di conservazione

Pur trattandosi di prodotto pastorizzato si consiglia il consumo entro i 45 giorni dalla data di produzione

Istruzioni per la conservazione

conservare da + 2 a + 4 °C

Caratteristiche dell'imballo

carton box da 7 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 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 qualita'
dott. Guido Pavoncelli

rev. 01 data aggiornamento 28/03/2012