



Rev. 01
del 01/06/18

"SALAME MUGNANO" Senza GLUTINE e LATTOSIO

INGREDIENTI/COMPOSIZIONE

Carne di suino, sale, destrosio, spezie, saccarosio, antiossidante: ascorbato di sodio (E301), conservanti: nitrito di sodio (E250), nitrato di potassio (E252).

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DEL PROCESSO DI PRODUZIONE

Prodotto composto dall'impasto ottenuto macinando "a punta di coltello" (grana grossa) tagli di carne di suino pesante padano (spalla, pancettone, trito di prosciutto), addizionati con sale e spezie. E' un salame delicatamente aromatizzato e affumicato. Alla macinatura segue l'insacco in budello naturale "sgrassato" e la legatura a mano, una successiva asciugatura a temperatura e umidità controllate per circa 3 giorni e infine un periodo di stagionatura di almeno 30 giorni.

PARAMETRI NUTRIZIONALI	Valori medi per 100g di prodotto
Valore energetico (kJ/kcal)	1357/327 g
Grassi	25,2 g
di cui acidi grassi saturi	9,34 g
Carboidrati	< 1 g
di cui zuccheri	< 0,1 g
Proteine	25 g
Sale	2,95 g
Umidità	45 g
Ceneri	4,6 g

PARAMETRI	
CHIMICO-FISICI	<p>pH 5,3 a_w < 0,920 Nitrati < 50 mg/kg (ppm) Nitriti < 10 mg/kg (ppm) Nitrosammine N.R. (< 0,005 mg/kg (ppm)) Cd < 0,05 mg/kg (ppm) Pb < 0,1 mg/kg (ppm) Enterotossine stafilococciche N.R. in 25g Aflatossine (B1,B2,G1,G2) < 4 µg/kg (ppb) Ocratossina A < 1 µg/kg (ppb)</p>
MICROBIOLOGICI	<p>CBT > 1 x 10⁷ ufc/g Coliformi < 10 ufc/g <i>Listeria monocytogenes</i> Assente su 25g <i>Salmonella</i> spp. Assente su 25g <i>Clostridium</i> spp. (spore) < 10 ufc/g <i>Clostridium</i> spp. (cellule veg.) < 10 ufc/g <i>Staphylococcus aureus</i> < 10² ufc/g</p>

