

"SCHIACCIATA PICCANTE"
Senza GLUTINE e LATTOSIO

INGREDIENTI/COMPOSIZIONE

Carne di suino, sale, destrosio, peperoncino (0,19%), finocchietto (0,15%), aroma naturale, spezie, paprika dolce (0,05%), antiossidante E301, conservanti: nitrato di potassio (E252), nitrito di sodio (E250).

Budello non edibile

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DEL PROCESSO DI PRODUZIONE

L'impasto è costituito da carni pregiate macinate grossolanamente "a taglio di coltello". Il gusto è deciso in virtù della presenza di pepe nero in grani, paprika e peperoncino. Caratteristica la forma schiacciata.

PARAMETRI NUTRIZIONALI	Valori medi per 100g di prodotto
Valore energetico (kJ/kcal)	1345/324
Grassi	24 g
di cui acidi grassi saturi	9 g
Carboidrati	1,4 g
di cui zuccheri	< 0,1 g
Proteine	24,5 g
Sale	3 g
Umidità	45 g
Ceneri	4,4 g

PARAMETRI

PARAMETRI		
CHIMICO-FISICI	pH	5,3
	a _w	0,930 – 0,940
	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)
MICROBIOLOGICI	CBT	> 1 x 10 ⁷ 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>	< 10 ² ufc/g *

* con enterotossine stafilococciche N.R. (non rilevabile) in 25

INDICAZIONI PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE

TEMPERATURA E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> Conservare in luogo fresco e asciutto, se sfuso. Da 0 a +4 °C se sottovuoto, evitando l'esposizione diretta alla luce solare e luoghi eccessivamente umidi 	230 giorni dalla produzione (prodotto sfuso) 90 giorni dal confezionamento (sottovuoto)

