

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	ST PA
	SCHEDA TECNICA	Edizione: 02
		Pagina 1 di 1

“Pancetta comune con cotenna”.

Materia Prima utilizzata :

Carne di suino

Aspetto esterno :

Forma cilindrica, legata con spago e corda elastica.

Composizione :

Carne di suino, sale, destrosio, aromi naturali, spezie.
Conservanti (E251, E250).

Caratteristiche Microbiologiche :

(Valori Medi ultima analisi)
Rif. Reg. (CE) 2073/05

Escherichia coli	u.f.c./gr	<100
Salmonella Spp in 25 gr.	Ass./Pres. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 gr.	Ass./Pres. in 25 g	Assente
Aw (a 25° C)	Unità di aw	0,92

Caratteristiche Organolettiche :

Carne di sapore delicato e dolce, con aroma fragrante e caratteristico.

Etichettatura :

Vedi etichetta allegata a prodotto.

Valori nutrizionali medi :

Requisiti per la commercializzazione

Ai fini della conservazione delle caratteristiche igienico-sanitarie e organolettiche del prodotto è raccomandata la commercializzazione ed il deposito in luogo fresco.