

**Identificazione prodotto:** PETTO D'OCA AFFUMICATO IN ROTOLO**categoria prodotto:** prodotto a base di carne asciugato**Modalità d'uso:** prodotto destinato al consumo tal quale. Servire tagliato a fettine .**Descrizione prodotto e tecnologia di produzione:**

La tecnologia di produzione consiste nel separare i due petti di un'oca, lasciandoli uniti solo dalla pelle, per poterli poi arrotolare, creando così un unico pezzo. Tali petti vengono dapprima sottoposti a salatura ad umido per immersione, poi fatti sgocciolare, insaccati in involucri sintetici\*, asciugati e leggermente affumicati.

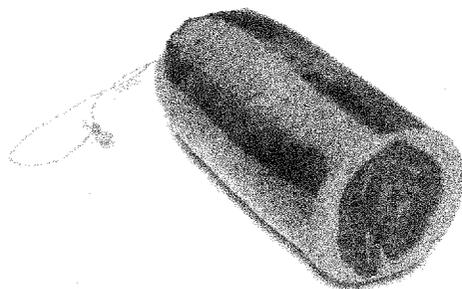
Il processo di affumicatura viene effettuato bruciando, a bassa temperatura, trucioli di legna di faggio.

Segue il confezionamento sottovuoto e lo stoccaggio refrigerato.

\*Budello non edibile

**Stabilimento di produzione:**

Le produzioni si svolgono in locali adibiti alla lavorazione di prodotti a base di carne, riconoscimento CE IT 911 F. In conformità ai Reg CE n° 853/04 e si applica il sistema di autocontrollo HACCP in tutta la filiera produttiva.

**Caratteristiche organolettiche**

**Aspetto ( forma, colore, consistenza):** si presenta come un salume insaccato. La superficie esterna dell'involucro è color miele, conferita dall'asciugatura e dalla stagionatura. Al taglio la fetta presenta una parte periferica color giallo chiaro rosato, data dal grasso del petto, ed una parte interna color rosa scuro relativa alla parte magra del petto stesso.

La consistenza della fetta è morbida e compatta, simile a quella di un carpaccio

**Sapore:** caratteristico, saporito, con leggere note di affumicatura.

**odore:** caratteristico, con leggere note di affumicatura

**Caratteristiche microbiologiche:**

*Salmonella spp:* Assente in 25 g

*Listeria Monocitogenes:* Assente in 25 g

*Staf. Aureus* ≤10 UFC/g

*E.coli* ≤100 UFC/g

Anaerobi solfito riduttori ≤10 UFC/g

**Caratteristiche fisiche-chimiche:**

aw>0.92

pH: ≤5.9

nitriti: <150ppm

nitriti:<150ppm

ipa: <limiti di legge ( rif. REG UE 835/2011)

**Termine minimo di conservazione:** 60 giorni

**Modalità di conservazione ( riportata anche in etichetta):** conservare da 0 a +4°C

**Modalità di conservazione durante il trasporto:** trasporto in regime di refrigerazione ( da 0 a +4°C)

**Peso netto unitario:** medio 0.6-0.7kg circa

**Confezionamento:** ogni singolo pezzo viene confezionato sottovuoto con l'utilizzo di materiali di imballaggio conformi a tutte le norme vigenti per i materiali ad uso alimentare (D.M: 21.03.73 nonché alla legge 283/62 del 30.04.62. e successivi aggiornamenti)

**Imballaggio:** cartone.

**Unita' di imballo:**

**Dichiarazione ingredienti:**

Carne d'oca, sale, Zuccheri: destrosio, saccarosio, aromi.

Antiossidante: E 301; Conservanti: E 250, E252

**Presenza di allergeni aggiunti ( Reg. Ce 1169/2011):** No