

SCHEDA TECNICA	SALUMIFICIO BAZZA s.r.l.	Data 27/04/2017
	Piano di autocontrollo secondo metodica HACCP	revisione: 3

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia	1362 kJ / 329 kcal
Grassi	29 g
di cui acidi grassi saturi	11 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	17 g
Sale	1,8 g

DENOMINAZIONE SALSICCIA

DEFINIZIONE Insaccato di carni suine in budello naturale.

INGREDIENTI Carne di suino, sale marino, antiossidante E 300 e pepe nero.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Umidità	g/100g	>50
Aw		< 0,970
pH		5,50<pH<6,00

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Carica microbica totale	ufc/g	> 1 x 10 ⁷
Coliformi totali	ufc/g	< 1.000
Escherichia coli	ufc/g	< 10
Staphylococcus aureus	ufc/g	< 10
Clostridi S.R.	ufc/g	< 10
Salmonella spp	5 U.C. da 25g	Assente
Listeria monocytogenes	5 U.C. da 25g	Assente

MATERIA PRIMA	Suini nati, allevati e macellati in Italia
UNITA' DI VENDITA	Singolarmente a peso, confezionata sottovuoto
FORMATO	Pacchetti sottovuoto da 2 – 6 – 14 – 30 pz
MODALITA' DI CONSEGNA	Cartoni da 10 Kg
CONSERVAZIONE	Temperatura consigliata T° < +4°C, scadenza 30 gg
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto di largo consumo, non destinato a categorie speciali di consumatori
ETICHETTATURA	Denominazione, Ingredienti, Lotto N°, Prodotto da, Bollo CEE N°, Valori nutrizionali
ALLERGENI	Non contiene allergeni e senza glutine