

LANZI s.r.l. Norcia (PG)	MORTADELLA di Norcia con CINGHIALE	STPF_50CG Revisione: 1 Pagina 1 di 1
------------------------------------	---	---

VERIFICA			APPROVAZIONE		
Funzione	Data	Visto	Funzione	Data	Visto
RQ	17/03/15		DIR	17/03/15	

DESCRIZIONE ED IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Nome e pezzatura	Cod. interno	Cod. EAN	Confezione
Mortadella con cinghiale	50CG		Sottovuoto in busta PP pezzo da 3 kg c.ca s.q.r.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

a) Caratteristiche chimiche:

Parametro	UM	Valore Medio
Concentrazione media ioni H ⁺	pH	5,63
% acqua libera	aW	0,95
Nitrito di sodio (*)	g/Kg	≤ 0,15

(*) dose massima da aggiungere durante la fabbricazione

b) Caratteristiche microbiologiche:

MICROORGANISMO	UNITÀ DI MISURA	LIMITI
<i>Listeria monocytogenes</i>	in 25 g	Assente
<i>Salmonella Spp</i>	in 25 g	Assente

Limiti: In accordo al 2073/2005

Nota: Su 5 Unità Campionarie

c) Caratteristiche di processo:

Il prodotto si considera FINITO dopo circa:

da 10 a 42 ore di cottura in forno a circa 72 °C a seconda della pezzatura

d) Shelf-life

Da consumarsi preferibilmente entro 90 gg dalla produzione

e) Ingredienti:

Carne di suino, carne di cinghiale (min. 25%), sale, PISTACCHIO, destrosio, fruttosio, aromi e spezie. Esaltatore di sapidità: glutammato monosodico. Antiossidanti: E 300, E 301 – Conservanti: E 250, E252.

f) Conservazione

In frigo da 0 a 4 °C.