

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	ST SA IGP
	SCHEDA TECNICA	
	Edizione: 01	
		Pagina 1 di 1

“Salame Felino” IGP.
(Indicazione Geografica Protetta)

Legge di Riferimento :

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Composizione :

Carne di Suino Nazionale, sale, vino bianco secco, pepe nero, aglio, zuccheri, destrosio, saccarosio, antiossidante, ascorbato di sodio (E301). Conservanti: nitrato di potassio (E252), nitrito di sodio (E250).
Senza glutine

Aspetto esterno :

Insaccato in Budello Gentile e legato a mano con spago.

Caratteristiche Microbiologiche e Chimiche :

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

Escherichia Coli	< 5 u.f.c./gr		
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	
Nitriti	< 6 mg/Kg		
Nitrati	< 130 mg/kg		

Caratteristiche Organolettiche :

Carne di sapore delicato e dolce, con aroma fragrante e caratteristico. Colore al taglio uniforme tra il rosa e il rosso.

Etichettatura :

Vedi etichetta allegata a prodotto.

Valori nutrizionali medi :

Valore energetico	385 (1596 KJ)	Kcal/100gr
Proteine (N x 6,25)	19,54	gr/100gr
Grassi	30,6	gr/100gr
acidi grassi saturi	9,8	
Carboidrati	< 0,1	gr/100gr
di cui zuccheri	< 0,1	gr/100gr
Sale	4,7	gr/100gr

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 +15 / +18°C

Si consiglia il consumo entro 60 gg.