

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	ST SR AP
	SCHEMA TECNICA	Edizione: 02
		Pagina 1 di 1

“ Strolghino di Culatello in AP”.

<u>Materia Prima utilizzata :</u>	Carne di suino, (impasto di trito suino, trito di banco, rifilature di culatello e pancetta).		
<u>Aspetto esterno :</u>	Forma allungata tipica. Insaccato in budello collagene artificiale, legato in serie con spago e diviso prima del confezionamento.		
<u>Composizione :</u>	Carne di suino Italiano (Culatello 53% min.), sale, Zuccheri, Destrosio, Saccarosio, aromi naturali, spezie, antiossidante, ascorbato di sodio (E301). Conservanti: nitrato di potassio (E252), nitrito di sodio (E250). <u>Senza glutine / Senza lattosio / Senza allergeni</u> <u>Budello non edibile</u>		
<u>Caratteristiche Microbiologiche :</u> (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
	Nitriti	≤ 50mg/Kg	
	Nitrati	≤ 250mg/kg	
<u>Caratteristiche Organolettiche :</u>	Carne di sapore delicato e dolce, con aroma fragrante e caratteristico. Colore al taglio uniforme tra il rosa e il rosso in frammezzato dal bianco puro delle parti grasse.		
<u>Etichettatura :</u>	Fascetta con le indicazioni previste dalla normativa vigente (D.Lgs N° 1169/11 e successivi aggiornamenti ed integrazioni).		
<u>Valori nutrizionali medi :</u>			
<u>Requisiti per la commercializzazione</u>	Ai fini della conservazione delle caratteristiche igienico-sanitarie e organolettiche del prodotto è raccomandata la commercializzazione ed il deposito in luogo fresco. Shelf life in Busta AP: 30 giorni.		