



Salame sardo di pecora



Salame sardo di pecora

Prodotto di salumeria a stagionatura limitata. Zona di produzione: Sardegna
 Prodotto dalla macinatura grossa di carne di pecora nazionale, insaccata in budello di collagene non edibile.

INGREDIENTI	
Carne di pecora, sale, spezie, aromi, destrosio.	
Antiossidanti E300	
Conservanti E250, E252	
CARATTERISTICHE CHIMICHE	ETICHETTA NUTRIZIONALE
Umidità 40,2%	Proteine 29,0%
Grasso 17,1%	Grassi 17,1%
Materia secca 59,8%	Calorie 296 Kcal
Sodio 2,3%	Energia 1238 KJ
Acqua libera (Aw) 0,906	Sali minerali 4,8%
pH 7,85 un. pH	Carboidrati 6,6%
Fibre 0%	
ALLERGENI (allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011)	
Non presenti	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MEDIE	
TENORE DI GERMI PATOGENI	
Listeria monocytogenens	Assenza in 25g
Salmonella ssp	Assenza in 25g
TENORE DI GERMI TESTIMONI DI CARENZA IGIENICA	
Stafilococco aureo	<10UFC/g
Escherichia coli	<10UFC/g
Coliformi totali	<10UFC/g
PRESENTAZIONE	
Forma cilindrica in ATM singola	
SHELF LIFE	
180gg conservata in frigorifero a 5°-6° C a 4°C se protetta da carta per alimenti	
PEZZATURE	
Peso 250g circa	
TRASPORTO	
Su furgoni refrigerati a 4°	

INGREDIENTS	
Sheep's meat, salt, spices, flavours, dextrose.	
Anti oxidative E300	
Conservatives E252	
CHEMICAL PROPERTIES	NUTRITION FACTS LABEL
Umidity 40,2%	Protein 29%
Fat 17,1%	Fats 17,1%
Dry matter content 59,8%	Calories 296 Kcal
Sodium 2,3%	Energy value 1238 KJ
Activity water (Aw) 0,906	Trace mineral 4,8%
pH 7,85 un. pH	Carbohydrates 6,6%
Fibers 0%	
FOOD ALLERGENS (1169/2011 UE directive)	
Totally free	
MEDIUM MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
PLATE COUNT	
Listeria monocytogenens	Absent in 25g
Salmonellae ssp	Absent in 25g
ORGANISM INDICATING POOR HYGIENE	
Staphylococcus aureus	<10UFC/g
Escherichia coli	<10UFC/g
Total Coliforms	<10UFC/g
SHAPE	
Cylinder shape in single ATM	
SHELF LIFE	
180gg stored in refrigerator 5°-6° C at 4°C if protected by food paper sheet	
PIECE WEIGHT	
About 250g	
TRANSFER	
Chilled vans at 4°C temperature	

