



Filetto di suino



## Filetto di suino

Prodotto di salumeria a stagionatura limitata. Zona di produzione: Sardegna  
Prodotto dalla parte denominata "filetto" di suino.

INGREDIENTI	
Carne di suino, sale, spezie, aromi, destrosio, saccarosio.	
Antiossidanti E300	
Conservanti E250, E252	
CARATTERISTICHE CHIMICHE	ETICHETTA NUTRIZIONALE
Umidità 51,9%	Proteine 37,2%
Grasso 4,3%	Grassi 4,3%
Materia secca 48,1%	Calorie 190,3 Kcal
Sodio 1,7%	Energia 796,7 KJ
Acqua libera (Aw) 0,888	Sali minerali 5,4%
pH 5,96 un. pH	Cloruro di sodio 4,1%
Fibre 0,1%	Carboidrati 0,6%
ALLERGENI (allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011)	
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	
Trancio Sotto Vuoto   Metà Sotto Vuoto	
SHELF LIFE	
180gg conservata in frigorifero a 5°-6° C   a 4°C se protetta da carta per alimenti	
PEZZATURE	
Peso 250g circa   500g	
TRASPORTO	
Su furgoni refrigerati a 4°	

INGREDIENTS	
Pork meat, salt, spices, flavours, dextrose, saccharose.	
Anti oxidative E300	
Conservatives E250, E252	
CHEMICAL PROPERTIES	NUTRITION FACTS LABEL
Umidity 51,9%	Protein 37,2%
Fat 4,3%	Fats 4,3%
Dry matter content 48,1%	Calories 190,3 Kcal
Sodium 1,7%	Energy value 796,7 KJ
Activity water (Aw) 0,888	Trace mineral 5,4%
pH 5,96 un. pH	Sodium chloride 4,1%
Fibers 0,1%	Carbohydrates 0,6%
FOOD ALLERGENS (1169/2011 UE directive )	
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	
Joints Vacuum Packed   Half V.P.	
SHELF LIFE	
180gg stored in refrigerator 5°-6° C   at 4°C if protected by food paper sheet	
PIECE WEIGHT	
About 250g   500g	
TRANSFER	
Chilled vans at 4°C temperature	

