



Coscia di pecora
stagionata



Coscia di pecora

stagionata

Prodotto di salumeria a stagionatura limitata. Zona di produzione: Sardegna
 Prodotto dal taglio "coscia" di carne di pecora salata e stagionata.

INGREDIENTI	
Carne di pecora, sale, spezie, aromi, destrosio, saccarosio.	
Antiossidanti E300	
Conservanti E252	
CARATTERISTICHE CHIMICHE	ETICHETTA NUTRIZIONALE
Umidità 50,7%	Proteine 25,5%
Grasso 15,3%	Grassi 15,3%
Materia secca 49,3%	Calorie 246,0 Kcal
Sodio 1,9%	Energia 1029,6 KJ
Acqua libera (Aw) 0,910	Sali minerali 5,5%
pH 5,94 un. pH	Carboidrati 1,7%
Fibre 0,1%	Cloruro di sodio 4,1%
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 Intero Sotto Vuoto	
SHELF LIFE	
180gg conservata in frigorifero a 5°-6° C a 4°C se protetta da carta per alimenti	
PEZZATURE	
Peso 400g circa 900g	
TRASPORTO	
Su furgoni refrigerati a 4°	

INGREDIENTS	
Goat's meat, salt, spices, flavours, dextrose, saccharose.	
Anti oxidative E300	
Conservatives E252	
CHEMICAL PROPERTIES	NUTRITION FACTS LABEL
Umidity 50,7%	Protein 25,5%
Fat 15,3%	Fats 15,3%
Dry matter content 49,3%	Calories 246,0 Kcal
Sodium 1,9%	Energy value 1029,6 KJ
Activity water (Aw) 0,910	Trace mineral 5,5%
pH 5,94 un. pH	Carbohydrates 1,7%
Fibers 0,1%	Sodium chloride 4,1%
FOOD ALLERGENS (1169/2011 UE directive)	
Spices presence may cause allergic reactions	
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 Whole V.P.	
SHELF LIFE	
180gg stored in refrigerator 5°-6° C at 4°C if protected by food paper sheet	
PIECE WEIGHT	
About 400g 900g	
TRANSFER	
Chilled vans at 4°C temperature	

