



## PROTOCOLLO AZIENDALE DI BUONA PRASSI IGIENICA

Stato di Revisione: 4

Pagina 67 di 86

### 10.2.2 SCHEDA TECNICA: LUCANICA STAGIONATA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Denominazione	Lucanica stagionata, all'aglio e al peperoncino
Modalità d'uso	pronto per l'uso
Durata commerciale	3 mesi
Confezionamento	sottovuoto
Modalità di conservazione	0 - 4°C

INGREDIENTI	
carne di suino e di bovino	
sale	
aromi	
zuccheri: lattosio, saccarosio, destrosio	
antiossidante: acido L-ascorbico	
conservanti: sodio nitrito, potassio nitrate	
Lucanica all'aglio:	pepe, aglio
Lucanica al peperoncino:	pepe, aglio, peperoncino

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Accertamento	n	Valori accettabili in Unità Formanti Colonia/grammo
<i>Clostridium perfringens</i>	1	< 100
<i>Staphylococcus aureus</i>	1	< 100

n = numero di unità campionarie complessive

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Accertamento	Valori medi
Attività dell'acqua (Aw)	
pH	

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI		
Valori medi per 100 g		
	Lucanica stagionata all'aglio	Lucanica al peperoncino
Valore energetico	468 kCal (1961kJ)	429 kCal (1797kJ)
Carboidrati	1,3g (5 kCal)	0,4g (1 kCal)
Proteine	31,8g (153 kCal)	35,1g (169 kCal)
Sostanze grasse	33,3g (310 kCal5,8g)	27,9g (259 kCal)
Ceneri	5,8g	6,4g
Umidità	27,8g	30,2g

Cloruro di sodio	5,1g	3g
Nitriti	Entro i limiti di Legge	Entro i limiti di Legge
Nitrati	Entro i limiti di Legge	Entro i limiti di Legge
Ascorbati	< 50 ppm	171,0 ppm