



PROTOCOLLO AZIENDALE DI BUONA PRASSI IGIENICA

Stato di Revisione: 4

Pagina 66 di 86

10.2.1 SCHEDA TECNICA: SALAME

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Denominazione	Salame nostrano
Modalità d'uso	pronto per l'uso
Durata commerciale	3 mesi
Confezionamento	assente
Modalità di conservazione	0 - 4°C

INGREDIENTI	
spalla disossata di suino	
pancetta di suino	
carnetta di suino	
sale	
aromi	
aglio, pepe nero	
zuccheri: destrosio, lattosio, saccarosio	
antiossidanti: acido L-ascorbico	
conservanti: sodio nitrito, sodio nitrato, potassio nitrato	

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	
Valore energetico	373 kCal (1563kJ)
Carboidrati	6,1g (25 kCal)
Proteine	24,4g (117 kCal)
Sostanze grasse	24,8g (231 kCal)
Ceneri	5,2g
Umidità	39,5%

Cloruro di sodio	6g
Nitrati	Entro i limiti di Legge
Ascorbati	91,2 ppm