Salumificio FRATI CARLA & C. s.n.c.





Salumificio Frati Carla & C. s.n.c Via Azzali n.8, 43012 - Fontanellato (PR) P.IVA: 01843180348 www.salumifrati.it - info@salumifrati.it tel: 0521 821219

Ingradianti	Carne di suino, sale, destrosio, spezie ed aromi
ingrealenti	naturali.
	Antiossidante: sodio L-ascorbato
	Conservante: potassio nitrato
	Conscivante, potassio intrato
	ANNOTAZIONE: SENZA GLUTINE – SENZA LATTOSIO
Valori nutrizionali	Valore energetico kj 1137 – kcal 272
	Grassi 27 g di cui acidi grassi saturi 10 g
	Carboidrati 0,3 g di cui zuccheri 0,1 g
	Proteine 28 g Sale 3,8 g
Periodo minimo	20 giorni
stagionatura	
Peso indicativo	0.25 kg
prodotto finito	
Caratteristiche	Aw≤0,92 e 5≤pH≤6,90
chimico fisiche	
Profilo	Conta aerobica totale: <1,0x10 <sup>7</sup> ufc/g
microbiologico	Enterobatteriaceae: <1,0x10³ ufc/g
	Escherichia coli: <1,0x10 <sup>2</sup> ufc/g
	Salmonella: assente in 25g
	Listeria monocytogenes: assente in 25g
Analisi chimica	Umidità: 30÷40%
	Ceneri: 3÷6%
	Proteine: 25÷35%
	Lipidi: 25÷35%
Confezionamento	Intero: sfuso in cartoni
	Metà: sottovuoto
Shelf-life	Sfuso (tempi indicativi): 1 mese
	Sottovuoto: 6 mesi
	Presente se sottovuoto
	Presente sullo sfuso
	Mantenuto a T < 7°C (Sottovuoto)
conservazione	Mantenuto a T < 20°C (Sfuso)
Modalità di	Pronto all'uso
utilizzo	
	stagionatura Peso indicativo prodotto finito Caratteristiche chimico fisiche Profilo microbiologico  Analisi chimica  Confezionamento Shelf-life Etichettatura Sigillo Modalità di conservazione Modalità di