

SPECK STAGIONATO A 1/2



SPECK A 1/2



SPECK A 1/2

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

BAFFA DI SPECK INTERA O A TRANCI DIVISA PER DUE
PROVENIENTE DA COSCIA SUINA DISOSSATA DI ORIGINE
COMUNITARIA, RIFILATA, SALATA E STAGIONATA.

SAPORE DELICATO AROMATIZZATO E AFFUMICATO

VALORI MICROBIOLOGICI:

CONTA MESOFILA TOTALE (CMT):	<1x10 ⁶ UFC/1G
ENTEROBATTERI TOTALI:	<1x10 ² UFC/1G
ESCHERICHIA COLI:	<10 UFC/1G
ENTEROCOCCHI	ASSENTI
STAFILOCOCCI COAGULASI POS.:	<10 UFC/1G
ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI	<10 UFC/1G
LIEVITI	<1x10 ² UFC/1G
MUFFE	ASSENTI
SALMONELLA:	ASSENTE IN 25 G
LISTERIA MONOCYTOGENES:	ASSENTE IN 25 G

ASPETTO VISIVO:

- Forma e dimensioni: trapezoide
- Aspetto esterno: Superficie piatta
- Aspetto interno/al taglio: rosso - rosa
- Sapore: delicato
- Odore: caratteristico odore de spezie con affumicatura
- Consistenza: discreta

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

da +6° a max + 10°C

ETICHETTATURA DEL PRODOTTO:

ETICHETTATURA CONFORME ALLE VIGENTI LEGGI.

SHELF LIFE: DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO
150 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO.

STAGIONATURA MINIMA: 4 MESI