



Logistica alimentare

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COPPA TIPO PR

Ingredienti: carne di suino italiano, sale, aromi

Caratteristiche:

1. Organolettiche:

- Sapore tipico di un prodotto carneo con sufficiente degradazione proteolitica sulla parte magra e lipolitica nella parte grassa, dovute ad una buona stagionatura, non presenta sapori estranei di acido fenico, farina di pesce o altro, ed ha un giusto grado di sapidità;
- Odore e profumo di una gradevole fragranza caratteristica del prodotto, rilevanti mediante steccatura con osso di cavallo sulle parti grasse e non su quelle magre, vicino alla vena principale;
- Consistenza al tatto e al taglio media, facilità nel distacco del budello, non mostra untuosità o patina superficiale, presenta omogeneità tra le parti interne ed esterne, indice dell'avvenuta graduale disidratazione e stagionatura;
- Colore della fetta privo di macchie e uniforme; di colore rosso nella parte magra e tendenzialmente roseo nella parte grassa.

2. Chimiche e chimico-fisiche:

- Sale < 5 %
- Proteine totali min.22 %
- Rapporto acqua/proteine max 2,00
- pH > 5,7

3. Parametri microbiologici

- Enterobatteri totali u.f.c./g < 10
- E. Coli u.f.c./g < 10
- Stafilococcus Aureus u.f.c./g < 100