

# SPECK DEL CONTADINO

## 1. CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Descrizione	Coscia di suino semilavorata sottoposta a salagione concia e affumicata presso il fornitore. E' permesso l'uso di conservante E252 nei limiti previsti dalla legge.
Caratteristiche organolettiche	- Carne di colore rosso bruno con parti grasse perfettamente bianche; - Aroma delicato, speziato, fragrante.
Peso	kg. 4-6
Stagionatura	Il periodo di stagionatura completo è minimo 90 gg.

## 2. CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Parametri	u.m.	Valori	Note
umidità	%	61 ± 3	Composizione % sulla parte magra
proteine	%	26 ± 1,1	Composizione % sulla parte magra
lipidi	%	5 ± 1,5	Composizione % sulla parte magra
sale	%	5,4 ± 1,4	Composizione % sulla parte magra
Aw	-	0,90 ± 0,01	
Sulfamidici	ppb	<100	

## 3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	u.m.	Valori	Note
Carica microbica totale	UFC	<100.000	ottimale < 10.000
Listeria	n°	assente	su 25 g
Salmonella	n°	assente	su 25 g
Escherichia Coli	UFC	<100	
Stafilococco aureo	UFC	<100	

# SPECK DEL CONTADINO

## 4. CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO

Codice	Tipologia	Confezione	Imballo	Pezzi/cartone
800	intero	etichetta	cartone/sfuso/cassoni	4
870	mezzo	busta sottovuoto	cartone	8
880	trancio	busta sottovuoto	cartone	16

## 5. CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Tipo	Condizioni	Note
stagionato	temp. Umidità	
sezionato/tranci sottovuoto	temp. 0-4 °C	conservazione in cella frigorifera trasporto con automezzo coibenato e refrigerato