

Denominazione prodotto: **BUDELLINA SUINA**
(intestino tenue)

Origine: Macelli autorizzati CE ITALIA

Trattamenti: Spremitura – raschiatura - conservazione in salamoia entro 6 ore dalla Macellazione

Destinazione: Industria alimentare nella produzione di insaccati

Colore: Rosa (*vedi foto*)

Stagionatura: Utilizzare preferibilmente dopo 2 mesi dalla data di produzione

Confezionamento: Reti da 25 corpi in fusti plastica

Caratteristiche fisiche-chimiche

PARAMETRI ANALIZZATI	RISULTATI	METODO
PH	6-7	
Carica batterica totale	$10^5 - 10^6$ ufc/g	UNI ISO 4833
Enterobatteriacee	500-5000 ufc/g	VRBGA
Salmonella	ASS/25g	ISO 6579 MINIVIDAS
Lysteria Monocytogenes	ASS/25g	BIO AFNOR 11/120-003/04
Clostridi solfito riduttori	$<1,0 \cdot 10^2$ ufc/g	SPS

Viadana. 04.12.2006

ALCOR S.r.l.
Viadana (MN)