

Denominazione prodotto: **FILZETTA CODA**
(parte iniziale intestino retto)

Origine: Macelli autorizzati CE ITALIA
Trattamenti: Lavorazione centrifuga – conservazione in salamoia entro 8 ore dalla Macellazione
Destinazione: Industria alimentare nella produzione di insaccati
Colore: Rosa chiaro (*vedi foto*)
Stagionatura: Utilizzare preferibilmente dopo 3 mesi dalla data di produzione
Confezionamento: Mazze da 7 mt. o reti da 30 mt. ca in fusti plastica

Caratteristiche fisiche-chimiche

PARAMETRI ANALIZZATI	RISULTATI	METODO
PH	stq	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)