

Denominazione prodotto: **GENTILE SUINO**
(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 10 pz. in fusti plastica
Categoria: I° - gentile completo di rosa
II° - gentile senza rosa
Misure: cm. 60 – cm.150 – cm. 200 – originali (cm.150+)

Caratteristiche fisiche-chimiche

PARAMETRI ANALIZZATI	RISULTATI	METODO
Umidità stq	48-49%	AOAC-950.46B/00
Proteine stq	7-8%	AOAC-992.15/00
Lipidi stq	25-267%	AOAC 960.39 B (1960)
Ceneri stq	18-19%	UNI 10590:1997
Carboidrati stq	0,7-0,8%	MP-0297-R3/06
Valore energetico	258 Kcal/100g	MO-0297-R3/06
	1.064 KJ/100 g	MO-0297-R3/06
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. 19.06.2007

ALCOR S.r.l.
Viadana (MN)