

Denominazione prodotto: **TRIPPINO SUINO CONGELATO**
(stomaco)

Origine: Macelli autorizzati CE ITALIA

Trattamenti: Lavorazione centrifuga a temperatura controllata –congelazione entro 2 ore dalla macellazione

Destinazione: Industria alimentare

Colore: Rosa con tonalità varianti tra il chiaro e scuro (*vedi foto*)

Dimensioni blocco congelato: cm.56 x 36 x h.8

Peso blocco congelato: Kg. 14 ca.

Confezionamento: Pallet plastica alimentare dal peso complessivo di ca Kg. 1000

Caratteristiche fisiche-chimiche

PARAMETRI ANALIZZATI	RISULTATI	METODO
Umidità	stq 75-76%	AOAC-950.46B/00
Proteine	stq 15-16%	AOAC-992.15/00
Lipidi	stq 6-7%	AOAC 960.39 B (1960)
Ceneri	stq 0,5-0,6%	UNI 10590:1997
Carboidrati	stq 0,9-1%	MP-0297-R3/06
Valore energetico	129 Kcal/100g	MO-0297-R3/06
	540 KJ/100 g	MO-0297-R3/06
Carica batterica totale	$10^5 - 10^6$ ufc/g	UNI ISO 4833 :2004
Enterobatteriacee	500-5000 ufc/g	ISO 21528-2:2004
Salmonella	ASS/25g	ISO 6579:2002/COR1:2004
Lysteria Monocytogenes	ASS/25g	UNI EN ISO11290-1/2005

Viadana. 19.06.2007

ALCOR S.r.l.
Viadana (MN)