



Filone di cinghiale



## Filone di cinghiale

Prodotto di salumeria a stagionatura limitata. Zona di produzione: Sardegna  
Prodotto dalla parte denominata "lombo" di cinghiale.

INGREDIENTI	
Carne di cinghiale, sale, spezie, aromi, destrosio, saccarosio.	
Antiossidanti E300	
Conservanti E250, E252	
CARATTERISTICHE CHIMICHE	ETICHETTA NUTRIZIONALE
Umidità 48,6%	Proteine 41,1%
Grasso 4,6%	Grassi 4,6%
Materia secca 51,4%	Calorie 208,5 Kcal
Sodio 1,4%	Energia 872,8 KJ
Acqua libera (Aw) 0,899	Sali minerali 5,4%
pH 5,26 un. pH	Cloruro di sodio 3,4%
Fibre 0,5%	Carboidrati 0,5%
ALLERGENI (allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011)	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MEDIE	
TENORE DI GERMI PATOGENI	
Listeria monocytogenens	Assenza in 25g
Salmonella ssp	Assenza in 25g
TENORE DI GERMI TESTIMONI DI CARENZA IGIENICA	
Stafilococco aureo	<10UFC/g
Escherichia coli	<10UFC/g
Coliformi totali	<10UFC/g
PRESENTAZIONE	
Trancio Sotto Vuoto   Metà Sotto Vuoto	
SHELF LIFE	
180gg conservata in frigorifero a 5°-6° C   a 4°C se protetta da carta per alimenti	
PEZZATURE	
Peso 250g circa   500g	
TRASPORTO	
Su furgoni refrigerati a 4°	

INGREDIENTS	
Wild boar meat, salt, spices, flavours, dextrose, saccharose.	
Anti oxidative E300	
Conservatives E250, E252	
CHEMICAL PROPERTIES	NUTRITION FACTS LABEL
Umidity 48,6%	Protein 41,1%
Fat 4,6%	Fats 4,6%
Dry matter content 51,4%	Calories 208,5 Kcal
Sodium 1,4%	Energy value 872,8 KJ
Activity water (Aw) 0,899	Trace mineral 5,4%
pH 5,26 un. pH	Sodium chloride 3,4%
Fibers 0,5%	Carbohydrates 0,5%
FOOD ALLERGENS (1169/2011 UE directive )	
MEDIUM MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
PLATE COUNT	
Listeria monocytogenens	Absent in 25g
Salmonellae ssp	Absent in 25g
ORGANISM INDICATING POOR HYGIENE	
Staphylococcus aureus	<10UFC/g
Escherichia coli	<10UFC/g
Total Coliforms	<10UFC/g
SHAPE	
Joints Vacuum Packed   Half V.P.	
SHELF LIFE	
180gg stored in refrigerator 5°-6° C   at 4°C if protected by food paper sheet	
PIECE WEIGHT	
About 250g   500g	
TRANSFER	
Chilled vans at 4°C temperature	

