



Coscia di capra
stagionata



Coscia di capra

stagionata

Prodotto di salumeria a stagionatura limitata. Zona di produzione: Sardegna
 Prodotto dal taglio "coscia" di carne di capra salata e stagionata.

INGREDIENTI	
Carne di capra, sale, spezie, aromi, destrosio, saccarosio.	
Antiossidanti E300	
Conservanti E252	
CARATTERISTICHE CHIMICHE	ETICHETTA NUTRIZIONALE
Umidità 50,6%	Proteine 28,4%
Grasso 9,4%	Grassi 9,4%
Materia secca 49,4%	Calorie 204,7 Kcal
Sodio 2,6%	Energia 856,8 KJ
Acqua libera (Aw) 0,881	Sali minerali 8,0%
pH 6,06 un. pH	Carboidrati 1,6%
Fibre 0,1%	
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 Intero	
SHELF LIFE	
180gg conservata in frigorifero a 5°-6° C a 4°C se protetta da carta per alimenti	
PEZZATURE	
Peso 400g circa 900g	
TRASPORTO	
Su furgoni refrigerati a 4°	

INGREDIENTS	
Goat's meat, salt, spices, flavours dextrose, saccharose.	
Anti oxidative E300	
Conservatives E252	
CHEMICAL PROPERTIES	NUTRITION FACTS LABEL
Umidity 50,6%	Protein 28,4%
Fat 9,4%	Fats 9,4%
Dry matter content 49,4%	Calories 204.7 Kcal
Sodium 2,6%	Energy value 856,8 KJ
Activity water (Aw) 0,881	Trace mineral 8,0%
pH 6,06 un. pH	Carbohydrates 1,6%
Fibers 0,1%	
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 Whole V.P.	
SHELF LIFE	
180gg stored in refrigerator 5°-6° C at 4°C if protected by food paper sheet	
PIECE WEIGHT	
About 400g 900g	
TRANSFER	
Chilled vans at 4°C temperature	

