

Stato: ATTIVO



Via Ennio, 20 - 20137 Milano (Italy)
 Tel.: 02/5456785 (r.a.) - Fax: 02/55191476
 E-Mail : fpagani@fratellipagani.it

SPEZIE E AROMI ESCLUSIVI - BUDELLA - SPECIALITA' PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE E SALUMIERA

SCHEMA TECNICA

MISCELA FRESH 01 HD PIU'



STATUS LEGALE:	Semilavorato alimentare ad esclusivo uso professionale.
INGREDIENTI:	E331 citrato di sodio (supporto degli aromi), saccarosio, sale, destrosio, aromi naturali, antiossidante: E300 acido ascorbico.
LEGISLAZIONE / LIMITI DI IMPIEGO:	Il prodotto contiene aromi naturali ai sensi del D.Lgs.25.01.92, n° 107, art.2, comma 1, lettera a) e lettera c). Conforme alle direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE. Si fa riferimento alla normativa di disciplina degli zuccheri impiegati nelle carni preparate comunque conservate: ai sensi del D.M.22.10.87, n° 463; verificare l'apporto di zuccheri provenienti da altri ingredienti; ai sensi del D.M.22.10.87, n° 463, art. 2. Si fa riferimento alla normativa di disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari: D.M. 27.02.96 n° 209 all. IX- X.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :	Polvere di colore viola, di odore e gusto propri caratteristici.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	Carica Batterica Totale: <math><10^4</math> ufc/g . <i>Salmonella spp.</i> : assente in 25 g.
CONFEZIONE:	Sacchetto da accoppiato poliestere-alluminio-politene o fusti in materiale conforme al settore alimentare.
CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:	Temperatura ottimale +5/15°C in luogo asciutto.
SCADENZA:	Due anni dalla data di produzione.
DOSE INDICATIVA:	1,5 Kg per 100 Kg di impasto carneo. <i>Nota:</i> diminuire di 200 g la solita quantità di sale.

Stato: ATTIVO

SCHEMA INFORMATIVA:

MISCELA FRESH 01 HD PIU'

Questo prodotto è un semilavorato alimentare a base di additivi e aromi naturali da utilizzare per la produzione di salsiccia fresca.

L'impiego del prodotto MISCELA COMPLETA FRESH 01 HD PIU' offre i seguenti vantaggi:

- 1. **facilità di impiego e precisione di dosaggio;***
- 2. **conferisce aroma, brillantezza e una maggiore conservabilità al prodotto finito;***
- 3. **permette la conservazione della salsiccia senza che sia necessaria l'aggiunta di additivi conservanti (nitrati);***
- 4. **carica batterica molto bassa ($< 10^4$ ufc/g) con apporto quasi nullo al prodotto finito;***
- 5. **certezza di utilizzare un prodotto in polvere sempre uguale con la garanzia della costanza e riproducibilità nel tempo del risultato finale;***
- 6. **utilità di avere riuniti in un unico prodotto tutti gli additivi, zuccheri e gli aromi (solo pepe) necessari per la produzione di salsiccia.***

CONSIGLI DI UTILIZZO:

Il prodotto MISCELA COMPLETA FRESH 01 HD PIU' può essere aggiunto direttamente all'impasto carneo, tal quale o dopo essere stato preventivamente mescolato al sale che abitualmente si aggiunge.

Il prodotto MISCELA COMPLETA FRESH 01 HD PIU' contiene già nella sua formulazione tutti gli aromi (solo 50 g di pepe macinato) necessari a conferire gusto alla salsiccia; altri aromi o spezie potranno essere aggiunti a seconda dei casi per una personalizzazione del prodotto finito.

Il prodotto MISCELA COMPLETA FRESH 01 HD PIU' contiene già l'antiossidante E300 acido ascorbico che pertanto non dovrà essere aggiunto a parte.

Nel caso particolare di confezionamento sottovuoto è consigliata l'aggiunta di salnitro (E252 nitrato di potassio).

*Il dosaggio indicativo del prodotto è di **1,5 Kg per 100 Kg di impasto carneo.***

NOTA:

- ♦ **Diminuire il solito dosaggio del sale di 200g / 100Kg di carne (con dose d'impiego di 1,5 Kg).***

*Ulteriori informazioni possono essere richieste presso la **Fratelli Pagani S.p.A.***

Laboratorio
Controllo Qualità-Ricerca & Sviluppo