

Scheda risultati delle prove per prodotto durante il periodo di conservabilità (shelf-life)

COMMITTENTE	SALUMIFICIO ROSSI SPA - Via Roma 381 20100 MILANO (MI)
TIPO CAMPIONE	Prodotti di salumeria cotti
PRODOTTO	Porchetta al Forno
Denominazione di vendita	Porchetta in trancio al Forno "la delizia del nonno"
Ingredienti dichiarati	Carne di suino, sale, aromi naturali, destrosio
Confezionamento	Sottovuoto con buste in plastica trasparente per alimenti, poi cartonato in cartoni 540X353X250 n° pz/ct 5
Conservazione campione	+3/+5 °C
Codice EAN	X3568P
Shelf-life dichiarata (gg)	80

RIFERIMENTI CAMPIONI ANALIZZATI

N° VALUTAZIONE	ETICHETTA/LOTTO	DATA INIZIO ANALISI	DATA FINE ANALISI	RAPPORTO DI PROVA N°	DATA EMISSIONE
T0	Porchetta al Forno - Lotto XABFD del 08/03/2016	08/03/2016	14/03/2016	16/00068/001	15/03/2016
T1	Porchetta al Forno - Lotto XABFD del 08/03/2016	17/04/2016	23/04/2016	16/00069/001	23/04/2016
T2	Porchetta al Forno - Lotto XABFD del 08/03/2016	27/05/2016	03/06/2016	16/00070/001	03/06/2016

RISULTATI ANALITICI

		T0	T1	T2
CONTA BATTERICA TOTALE	UFC/g	2500	2900	3600
ESCHERICHIA COLI	UFC/g	< 10	< 10	< 10
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	UFC/g	< 10	< 10	< 10
SALMONELLA SPP	A/P	Assente	Assente	Assente

Le analisi effettuate sui campioni relativi al prodotto **Porchetta in trancio al Forno "la delizia del nonno"**, effettuate nei tempi

T0 = data di produzione

T1 = 40 gg dalla data di produzione

T2 = 80 gg dalla data di produzione

mettono in evidenza una situazione accettabile dal punto di vista microbiologico, visto che tutte le determinazioni sono risultate entro i limiti normativi in riferimento al prodotto conservato nelle modalità indicate dal produttore (**temperatura di refrigerazione +3/+5 °C**).

Dott. Mario Rossi
(Tecnologo alimentare)