

SCHEDA TECNICA**MUFFA SK 10****TIPO DI PRODOTTO**

Colture liofilizzate della muffa.

Ingredienti: Pennicillium nalgiovensis; supporto:destrosio.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto: polvere a grana fine.

Colore: beige (gli ingredienti naturali del prodotto possono causare leggere variazioni di colore)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale > $2,0 \times 10^{11}$ UFC/100 g (secondo specifica del produttore).

Listeria	assente in 25g	Salmonella	assente in 25g
----------	----------------	------------	----------------

IMBALLAGGIO

Sacchetti di protezione dell'aroma da 50 g, composti da poliestere, polietilene, poliammide, polipropilene e barriera di isolamento dell'aroma EVOH.

CONSERVAZIONE

2 anni ad una temperatura inferiore ai -18°C

La data di scadenza indicata sul prodotto si riferisce al prodotto correttamente conservato e nella confezione originale.

DOSE D'IMPIEGO

Sciogliere una bustina in 50 litri di acqua potabile. Il prodotto da stagionare può essere trattato per immersione o nebulizzato con questa soluzione subito dopo l'insacco, ma preferibilmente dopo la fase di "sgocciolamento".

50g sono sufficienti per il trattamento di circa 5000 Kg. di prodotto.

Da utilizzare per il salame crudo sia in budelli naturali, sintetici che rigenerati e prodotti carnei stagionati.

Conferisce al prodotto trattato un aspetto bianco uniforme su tutta la superficie evitando l'insorgere di altri tipi di muffe indesiderate. Aiuta a migliorare sia il sapore che il profumo del prodotto riducendo la formazione di composti acidi, inoltre proteggendo l'involucro esterno, diminuisce il rischio di formazione della cosiddetta "crosta".

ETICHETTATURA

L'impiego delle muffe starter è consentito dal D.M. del 28/12/94 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale R.I. N.89 del 15/04/97.

Non è necessaria la dichiarazione in etichetta.