

## Valori di riferimento per la pastorizzazione

Vigono i seguenti principi:

- Durante la fabbricazione, tutti i prodotti devono raggiungere la temperatura al cuore superiore a 68°C.
- I prodotti devono essere pastorizzati entro 24, al massimo entro 48 ore dal termine della cottura.
- La temperatura di partenza del prodotto prolunga il tempo della pastorizzazione.
- Dopo la cottura, raffreddare in bagno di ghiaccio, risp. bagnomaria per un tempo almeno uguale o superiore alla durata della pastorizzazione.

Prodotti	Calibro	Durata della pastorizzazione a partire dalla temperatura desiderata	Temperatura desiderata nel bagnomaria/steamer	Durata della conservabilità		
				Interna	Cliente	Totale
Salsiccia scottata Non affumicata	∅ 18 – 28 mm Intestino tenue di ovino	15 min 25 min	70 – 72°C	11 20	10	21 30
Salsiccia scottata Non affumicata	∅ 28 – 34 mm Budello di maiale	15 min 25 min		11 20		21 30
Salsiccia scottata non affumicata	∅ 34 – 45 mm Budello torto	15 min 25 min		11 20		21 30
Salsiccia scottata Non affumicata	∅ 90 mm Budello artificiale in fibre	Durante il processo di produzione, cuocere a temperatura al cuore ≥ 70°C	72 – 74°C	70	20	90
Prodotti salmistrati cotti al pezzo	ad es. ½ prosciutto cotto	25 min	70 – 72°C	60	30	120
Vasi per conserve	individuale	30 a 60 min, a dipendenza della grandezza del contenitore/prodotto	75 – 80°C		60	