


Salumificio campidanese "Su Sartizzu" z.a. Loc. Is Argiddas – MonastirCE 9-3701/L	MANUALE AZIENDDALE DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENEMETODO HACCP	ED.1 del 01/06/2006
	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 4 del 18/01/2017

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	FILETTO SUINO	
FILETTO DI SUINO		
INGREDIENTI		
Carne di suino (filetto) , sale, destrosio, spezie, aromi naturali, antiossidante : E301, conservante: E 250, E252.		
DESCRIZIONE	Dal filetto di suino adulto e maturo, aromatizzato e stagionato per 20 giorni, si ottiene il filetto stagionato dal gusto Dolce e leggermente pepato. E' un prodotto tipico della Sardegna e si presenta con una pezzatura da circa 0,600 kg o in tranci confezionati.	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI	
Carica Mesofila Totale(CMT)	<5 x 10 ⁵ ufc./g	Valore Energetico in 100gr di prodotto	784 Kj – 187 Kcal
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g	Proteine	31,5 %
E.coli	<50 ufc/g	Grassi Totali	6,5%
Staphilococcus coagulasi '+'	assente	Acidi grassi saturi	3,0%
Coliformi totali	<10 ufc/g	Carboidrati	0,7%
Salmonella spp.	Assente in 25 g	Zuccheri	<0,1 %
Listeria monocytogenes quantva	0	Sale	4,36%
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE		pH	5,3 ± 3
ODORE	Tipico stagionato leggermente speziato	Umidità (%)	33 ± 3
COLORE	Magro di colore rosso rubino .	aw (acqua libera)	0,89± 0,02
SAPORE	Dolc intenso al palato , speziata .Delicato, non salato, stagionato	Nitriti e Nitrati(mg/kg)	Entro i Limiti di Legge
STRUTTURA	Fetta compatta al taglio		

INFORMATIVA GENERALE			
PEZZATURA MEDIA			0,200 < 0,350 Kg.
PEZZI			1
CODICE ART.			FIL
STAGIONATURA			Circa 25/30 gg
BUBELLO			ASSENTE
GRANA UNIFORME			AL TAGLIO
LEGATURA			ASSENTE
MODALITA' DI VENDITA			SOTTOVUOTO
SHELF-LIFE			180 gg
CONSERVAZIONE / C°			Vedi Etichettatura / T< 4°
TIPOLOGIA IMBALLAGGIO			Cartone
PESO MEDIO CARTONE			5/10/20 KG
PEZZI PER CARTONE			20/40/80
VENDITA			Peso variabile
N. CARTONI PER RIPIANO			8/8/4
N. RIPIANI PER PALLETT			10/5/5
N. CARTONI PER PALLETT			80/40/20
PEZZATURA MEDIA			0,200 < 0,350 Kg.

INFORMAZIONI ETICHETTATURA
Logo, Dati aziendali, Denominazione di vendita, Ingredienti, Lotto di produzione, Approval Number CE, Da vendersi a peso, TMC, Modalità di conservazione.

INFORMAZIONI GENERALI

Nota: Valori medi per 100 grammi di prodotto. I valori indicati si riferiscono solo ed esclusivamente a valori medi ottenuti su cinque lotti di produzione sottoposti ad analisi fisico-chimico-microbiologico.

SOSTANZE ALLERGENICHE			
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale orzo, avena, farro, karmut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;	NO	Frutta a guscio, cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (pistaccia vera), noci del Queensland (Macadamia temifolia) e prodotti derivati;	NO
Crostacei e prodotti derivati;	NO	Sedano e prodotti derivati;	NO
Uova e prodotti derivati;	NO	Senape e prodotti derivati;	NO
Pesce e prodotti derivati;	NO	Semi di sesamo e prodotti derivati;	NO
Arachidi e prodotti derivati;	NO	Anidride solforosa e solfiti in concentrazion superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2.	NO
Soia e prodotti derivati;	NO	Lupini e prodotti derivati.	NO
Latte e prodotti derivati(compreso il lattosio)	NO	Molluschi e prodotti derivati.	NO