


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

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>MUSTELA</b>	
MUSTELA		
<b>INGREDIENTI</b>		
Carne di suino (lonza di suino) , sale, destrosio, spezie, aromi naturali, antiossidante : E301, conservante: E250, E252.		
<b>DESCRIZIONE</b>		
Dalla lonza di suino adulto e maturo, aromatizzato e stagionato per ben 30 giorni, si ottiene la mustela sarda dal gusto dolce e leggermente pepato. E' un prodotto tipico della Sardegna si presenta con una pezzatura da circa 3,500 kg o in tranci confezionati. Prevalentemente usato negli antipasti, è particolarmente apprezzato da chi ama i tagli più magri per la sua quasi totale assenza di grasso.		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI	
Carica Mesofila Totale(CMT)	<5 x 10 <sup>5</sup> ufc./g	Valore Energetico in 100gr di prodotto	695 Kj – 166 Kcal
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g	Proteine	18,9 %
E.coli	<50 ufc/g	Grassi Totali	10,0 %
Staphilococcus coagulasi '+'	assente	Acidi grassi saturi	3,0%
Coliformi totali	<10 ufc/g	Carboidrati	< 0,1 %
Salmonella spp.	Assente in 25 g	Zuccheri	< 0,1 %
Listeria monocytogenes quantva	0	Sale	3,86%
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE		pH	5,3 ± 3
ODORE	Intensamente aromatico tipico degli stagionati.	Umidità (%)	33 ± 3
COLORE	Rosso brillante (parte magra) .	aw (acqua libera)	0,89± 0,02
SAPORE	Dolce intenso al palato , speziata con timo.	Nitriti e Nitrati(mg/kg)	Entro i Limiti di Legge
STRUTTURA	Consistente e ottima coesione al taglio .		

INFORMATIVA GENERALE				
	MUSTELA INTERA	MUSTELA ½ SOTTOVUOTO	MUSTELA TRANCIO	
PEZZATURA MEDIA	3,000<4,00 kg	1,500<2,00 kg	0,450 kg	
PEZZI	1	1	1	
CODICE ART.	M	M	M	
STAGIONATURA	Circa 30/40 gg	Circa 30/40 gg	Circa 30/40 gg	
BUBELLO	ASSENTE	ASSENTE	ASSENTE	
GRANA UNIFORME	AL TAGLIO	AL TAGLIO	AL TAGLIO	
LEGATURA	ASSENTE	ASSENTE	ASSENTE	
MODALITA' DI VENDITA	SFUSO - NUDA	SOTTOVUOTO	SOTTOVUOTO	
SHELF-LIFE	180 gg	180 gg	180 gg	
CONSERVAZIONE / C°	Vedi Etichettatura / T< 4°	Vedi Etichettatura / T< 4°	Vedi Etichettatura / T< 4°	
TIPOLOGIA IMBALLAGGIO	Cartone	Cartone	Cartone	
PESO MEDIO CARTONE	12/16 KG	5/10/20 KG	5/10/20 KG	
PEZZI PER CARTONE	4	4/8/16	12/24/48	
VENDITA	Peso variabile	Peso variabile	Peso variabile	
N. CARTONI PER RIPIANO	5	8/8/4	8/8/4	
N. RIPIANI PER PALLETT	5	5	5	
N. CARTONI PER PALLETT	25	80/40/20	80/40/20	

**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 illinoensis 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
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 illinoensis 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