


| | | |
|---|---|-----------------------|
| 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 | SALSICCIA AROMA MIRTO |  |
| SALSICCIA CAMPIDANESE | | |
| INGREDIENTI | | |
| Carne di suino, Sale, Latte scremato in polvere, Spezie, Aromi Naturali, Lattosio Destrosio Antiossidante :E300-E301, Conservante : E252 . | | |
| DESCRIZIONE | Salsiccia di forma tradizionale, di pezzatura 400grammi circa, con calibro da 40 a 43 millimetri e a bassa percentuale di grasso, riporta fedelmente l'antica ricetta campidanese, conservando il gusto tipico della gastronomia locale, aromatizzata al mirto. | |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | | CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI | |
|---------------------------------|--|--------------------------------------|-------------------------|
| Carica Mesofila Totale (CMT) | <5 x 10 ⁵ ufc./g | Valore Energetico | 1296 Kj – 310 Kcal |
| Enterobacteriaceae | <50 ufc/g | Proteine | 14,0% |
| E. coli | <50 ufc/g | Grassi Totali | 27,5% |
| Staphilococcus coagulasi '+' | assente | Acidi grassi saturi | 11,3% |
| Coliformi totali | <10 ufc/g | Carboidrati | 1,5% |
| Salmonella spp. | Assente in 25 g | Zuccheri | <0,1% |
| Listeria monocytogenes quantva | 0 | Sale | 4,31% |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | | pH | 5,3 ± 3 |
| ODORE | Intensamente aromatico e speziato | Umidità (%) | 33 ± 3 |
| COLORE | Rosso brillante (parte magra) Bianco perlaceo (parte grassa) . | aw (acqua libera) | 0,89± 0,02 |
| SAPORE | Dolce intenso al palato , speziata con semi di anice . | Nitriti e Nitrati(mg/kg) | Entro i Limiti di Legge |
| STRUTTURA | Consistente e ottima coesione al taglio . | | |

| INFORMATIVA GENERALE | | | | |
|------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| | SFUSA | PACCHI ATM | ATM | SOTTOVUOTO |
| PEZZATURA MEDIA | 0,450 kg | 0,450 kg | 0,450 kg | 0,450 kg |
| PEZZI | 1 | 6 | 1 | 1 |
| CODICE ART. | G | G | G | G |
| STAGIONATURA | Circa 10 gg | Circa 10 gg | Circa 10 gg | Circa 10 gg |
| BUBELLO | naturale | naturale | naturale | naturale |
| GRANA UNIFORME | Grossa | Grossa | Grossa | Grossa |
| LEGATURA | Clips e spago | Clips e spago | Clips e spago | Clips e spago |
| MODALITA' DI VENDITA | Senza Confezionamento | Atmosfera protettiva | Atmosfera protettiva | Sottovuoto |
| SHELF-LIFE | 180 gg | 180 gg | 180 gg | 180 gg |
| CONSERVAZIONE / C° | Vedi Etichettatura / T< 4° | Vedi Etichettatura / T< 4° | Vedi Etichettatura / T< 4° | Vedi Etichettatura / T< 4° |
| TIPOLOGIA IMBALLAGGIO | Cartone | Cartone | Cartone | Cartone |
| PESO MEDIO CARTONE | 5/10/15/20 KG | 15 KG | 5/10/15/20 KG | 5/10/15/20 KG |
| PEZZI PER CARTONE | 12/24/36/60 | 36 | 12/24/36/60 | 12/24/36/60 |
| VENDITA | Peso variabile | Peso variabile | Peso variabile | Peso variabile |
| N. CARTONI PER RIPIANO | 8/8/4/4 | 4 | 8/8/4/4 | 8/8/4/4 |
| N. RIPIANI PER PALLETT | 10/5/5/5 | 5 | 5 | 5 |
| N. CARTONI PER PALLETT | 80/40/20/20 | 20 | 80/40/20/20 | 80/40/20/20 |

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 |
| Soia e prodotti derivati; | NO | Lupini e prodotti derivati. | NO |
| Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio) | SI | Molluschi e prodotti derivati. | NO |