

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	<h1>Salsiccia fresca</h1>	
SALSICCIA FRESCA		
INGREDIENTI		
Carne di suino, Sale, Spezie, Aromi Naturali, Destrosio, Antiossidanti, E 300, E 301.		
DESCRIZIONE		
Salsiccia fresca da cucinare di forma tradizionale, di pezzatura S.V. Da 500gr a 1000 gr, con calibro da 24 a 26 millimetri e a bassa percentuale di grasso, riporta fedelmente l'antica ricetta campidanese, conservando il gusto tipico della gastronomia locale.		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI	
Carica Mesofila Totale(CMT)	< 5 x 10 ⁵ ufc./g	Valore Energetico in 100gr di prodotto	722 Kj – 172Kcal
E.coli	<50 ufc/g	Proteine	18,7 %
		Grassi Totali	10,8%
		Acidi grassi saturi	4,3%
Coliformi totali	<10 ufc/g	Carboidrati	<0,1%
Salmonella spp.	Assente in 25 g	Zuccheri	<0,1%
Listeria monocytogenes quantva	0	Sale	1,73%
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE		pH	5,3 ± 3
ODORE	In cottura intensamente aromatico e profumo.	Umidità (%)	33 ± 3
COLORE	Colore rosato .	aw (acqua libera)	0,89± 0,02
SAPORE	Sapore intenso della spezia principale anice e pepe .	Nitriti e Nitrati(mg/kg)	Entro i Limiti di Legge
STRUTTURA	Consistente e ottima coesione al taglio , si consuma previa cottura .		

INFORMATIVA GENERALE				
				SALSICCIA FRESCA SOTTOVUOTO
PEZZATURA MEDIA				0,600 < 0,900 kg
PEZZI				1
CODICE ART.				SF
STAGIONATURA				Raffreddamento 24 H
BUBELLO				Naturale/sintetico
GRANA UNIFORME				Media
LEGATURA				
MODALITA' DI VENDITA				Sottovuoto
SHELF-LIFE				15 gg
CONSERVAZIONE / C°				Vedi Etichettatura / T < 2°
TIPOLOGIA IMBALLAGGIO				Cartone
PESO MEDIO CARTONE				5/10/20 KG
PEZZI PER CARTONE				12/24/48
VENDITA				Peso variabile
N. CARTONI PER RIPIANO				8/8/4
N. RIPIANI PER PALLETT				10/5/5
N. CARTONI PER PALLETT				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 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 SO ₂ .	NO
Soia e prodotti derivati;	NO	Lupini e prodotti derivati.	NO
Latte e prodotti derivati(compreso il lattosio)	NO	Molluschi e prodotti derivati.	NO