

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 18/02/2020

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	<u>CICCIOLI E STRUTTO</u>	
CICCIOLI E STRUTTO		
INGREDIENTI		
Lardelli e gola di suino, Sale.		
DESCRIZIONE	Dai lardelli e dalle rifilature di gola si ricavano dopo cottura i ciccicoli e lo strutto bianco. Sono le "Gerda" piccole palline golose che si inseriscono tra gli ingredienti per farcire torte salate e focacce.	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI	
Carica Mesofila Totale(CMT)	<5 x 10 ⁵ ufc./g	Valore Energetico in 100gr di prodotto	1727 Kj – 419 Kcal
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g	Proteine	8,9 %
E.coli	<50 ufc/g	Grassi Totali	42,6 %
Staphilococcus coagulasi '+'	assente	Acidi grassi saturi	16,7 %
Coliformi totali	<10 ufc/g	Carboidrati	<0,1 %
Salmonella spp.	Assente in 25 g	Zuccheri	<0,1 %
Listeria monocytogenes quantva	0	Sale	2,6 %
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		pH	7,29 ± 0
ODORE	Assente	Sodio	1,05 %
COLORE	Lardello color ambrato, strutto di frasso bianco	aw (acqua libera)	0,984 ± 0,02
SAPORE	Salato e "umami"		
STRUTTURA	Untuoso con il lardello croccante		

INFORMATIVA GENERALE				
				CICCIOLI E STRUTTO VASCHETTA S.V.
PEZZATURA MEDIA				3,500 < 4,000 Kg.
PEZZI				1
CODICE ART.				CS
STAGIONATURA				RAFFREDDAMENTO 24H
BUBELLO				ASSENTE
GRANA UNIFORME				MEDIA FINE E PLASTICA
LEGATURA				ASSENTE
MODALITA' DI VENDITA				ATM
SHELF-LIFE				90 gg
CONSERVAZIONE / C°				Vedi Etichettatura / T < 4°
TIPOLOGIA IMBALLAGGIO				Cartone
PESO MEDIO CARTONE				15<16 Kg.
PEZZI PER CARTONE				4 VS
VENDITA				Peso variabile
N. CARTONI PER RIPIANO				4
N. RIPIANI PER PALLET				5
N. CARTONI PER PALLET				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)	NO	Molluschi e prodotti derivati.	NO