

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

DENOMINAZIONE COMMERCIALE <u>CUOR DI COSCIA STAGIONATO</u>	<u>CUOR DI COSCIA STAGIONATO</u>	
INGREDIENTI		
Carne di suino (coscia di suino) , sale, aromi naturali . Conservanti : E250, E252 .		
DESCRIZIONE		
La coscia del suino viene dissosata da fresca per poi essere salato e stagionato , resa altissima al taglio con gusto dolce e equilibrato al palato . COMMERCIALIZZATO PROVENIENZA IT 1728/L CE		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI	
Salmonella spp.	Assente / 25 g	Valore Energetico	1068 Kj – 255 Kcal
Listeria monocytogenes	Assente / 25g	Proteine	32 g
		Carboidrati	2,0 g di cui zuccheri 0 g
		Grassi	13g di cui saturi 5,1 g
		pH	5,7 ± 0,08
		Sale	7 g
		aw (acqua libera)	0,827 ± 0,009
		Nitriti e Nitrati(mg/kg)	
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE			
ODORE	Intensamente aromatico tipico degli stagionati.		
COLORE	Rosso brillante (parte magra) .		
SAPORE	Dolce intenso al palato , speziata .		
STRUTTURA	Consistente e ottima coesione al taglio .		

INFORMATIVA GENERALE				
		SGAMBATO INTERO	SGAMBATO TRANCIO	
PEZZATURA MEDIA		6,00 < 6,50 kg	0,450 Kg.	
PEZZI		1	1	
CODICE ART.		PRS	PRS	
STAGIONATURA		Circa 6/7 mesi	Circa 6/7 mesi	
BUBELLO		ASSENTE	ASSENTE	
GRANA UNIFORME		AL TAGLIO	AL TAGLIO	
LEGATURA		ASSENTE	ASSENTE	
MODALITA' DI VENDITA		A PEZZI INTERO	SOTTOVUOTO	
SHELF-LIFE		180 gg	180 gg	
CONSERVAZIONE / C°		Vedi Etichettatura / T< 4°	Vedi Etichettatura / T< 4°	
TIPOLOGIA IMBALLAGGIO		Cartone	Cartone	
PESO MEDIO CARTONE		20 KG	5/10/20 KG	
PEZZI PER CARTONE		4	12/24/48	
VENDITA		Peso variabile	Peso variabile	
N. CARTONI PER RIPIANO		4	8/8/4	
N. RIPIANI PER PALLET		5	10/5/5	
N. CARTONI PER PALLET		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 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