


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	<u>FESA DI SUINO</u> <u>STAGIONATA</u>	
FESA DI SUINO		
INGREDIENTI		
Carne di suino (coscia di suino) , sale,destrosio,spezie, aromi naturali, antiossidante : E301, conservante:E 250, E252..		
DESCRIZIONE		
Dalla coscia di suino adulto e maturo, aromatizzato e stagionato per ben 50 giorni, si ottiene la fesa dal gusto dolce e leggermente pepato.E' un prodotto tipico della Sardegna e si presenta con una pezzatura da circa 1,500 kg o in tranci confezionati.		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI	
		Valore Energetico	1348 Kj – 325 Kcal
		Proteine	23 ± 3 %
		Carboidrati	0,5 ± 0,3 %
		Grassi	24 ± 3 %
		pH	5,3 ± 3
Listeria monocytogenes quantitativa	0	Umidità (%)	33 ± 3
Salmonella spp.	Assente in 25 g	aw (acqua libera)	0,89± 0,02
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		Nitriti e Nitrati(mg/kg)	Entro i Limiti di Legge
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				
			FESA INTERA	FESA TRANCIO
PEZZATURA MEDIA			1,200<1,600 kg	0,450 Kg.
PEZZI			1	1
CODICE ART.			FES	M
STAGIONATURA			Circa 30/40 gg	Circa 30/40 gg
BUBELLO			ASSENTE	ASSENTE
GRANA UNIFORME			AL TAGLIO	AL TAGLIO
LEGATURA			ASSENTE	ASSENTE
MODALITA' DI VENDITA			SOTTOVUOTO	SOTTOVUOTO
SHELF-LIFE			180 gg	180 gg
CONSERVAZIONE / C°			Vedi Etichettatura / T< 4°	Vedi Etichettatura / T< 4°
TIPOLOGIA IMBALLAGGIO			Cartone	Cartone
PESO MEDIO CARTONE			5/10/20 KG	5/10/20 KG
PEZZI PER CARTONE			4/8/16	12/24/48
VENDITA			Peso variabile	Peso variabile
N. CARTONI PER RIPIANO			8/8/4	8/8/4
N. RIPIANI PER PALLETT			10/5/5	10/5/5
N. CARTONI PER PALLETT			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 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