

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>LARDO SUINO</u>	
LARDO DI SUINO		
INGREDIENTI		
Lardo Suino , Sale,destrosio,Spezie,Aromi NaturaliAntiossidante : E301Conservante : E250 , E 252		
DESCRIZIONE	Tipico trancio di lardo 3-4+ di suino adulto, salato e aromatizzato confezionato in tranci sottovuoto da 500 grammi circa .	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI	
Carica Mesofila Totale(CMT)	<5 x 10 ⁵ ufc./g	Valore Energetico in 100gr di prodotto	3577 Kj – 855Kcal
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g	Proteine	1,8 %
E.coli	<50 ufc/g	Grassi Totali	94,1%
Staphilococcus coagulasi '+'	assente	Acidi grassi saturi	37,0%
Coliformi totali	<10 ufc/g	Carboidrati	<0,1 %
Salmonella spp.	Assente in 25 g	Zuccheri	<0,1 %
Listeria monocytogenes quantva	0	Sale	0,40%
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		pH	5,3 ± 3
ODORE	Fragrante e carico di aromi	Umidità (%)	33 ± 3
COLORE	Bianco leggermente rosato o brunito	aw (acqua libera)	0,89± 0,02
SAPORE	Delicato e fresco, quasi dolce	Nitriti e Nitrati(mg/kg)	Entro i Limiti di Legge
STRUTTURA	Fetta compatta al taglio		

INFORMATIVA GENERALE			
			LARDO TRANCIO S.V.
PEZZATURA MEDIA			0,400 < 0,700 Kg.
PEZZI			1
CODICE ART.			FIL
STAGIONATURA			ASSENTE
BUBELLO			ASSENTE
GRANA UNIFORME			AL TAGLIO
LEGATURA			ASSENTE
MODALITA' DI VENDITA			SOTTOVUOTO
SHELF-LIFE			180 gg
CONSERVAZIONE / C°			Vedi Etichettatura / T < 4°
TIPOLOGIA IMBALLAGGIO			Cartone
PESO MEDIO CARTONE			5/10/20 KG
PEZZI PER CARTONE			10/20/40
VENDITA			Peso variabile
N. CARTONI PER RIPIANO			8/8/4
N. RIPIANI PER PALLET			10/5/5
N. CARTONI PER PALLET			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