


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 23/01/2020

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	SALAME NOSTRANO	
SALAME NOSTRANO		
INGREDIENTI		
Carne di suino, Sale, Latte scremato in polvere, Spezie, Aromi Naturali, Lattosio, Destrosio, Antiossidante : E300-E301 Conservante : E 252		
DESCRIZIONE	Salame stagionato dal peso compreso tra i 500 e i 1500 grammi, con calibro 60 <80 adatto sia alla vendita al pezzo che per quella al taglio, di gusto dolce si presenta molto magro e a grana grossa.	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI	
Carica Mesofila Totale(CMT)	<5 x 10 ⁵ ufc./g	Valore Energetico in 100gr di prodotto	1274 Kj – 304 Kcal
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g	Proteine	13,2%
E.coli	<50 ufc/g	Grassi Totali	27,9%
Staphilococcus coagulasi '+'	assente	Acidi grassi saturi	10,6%
Coliformi totali	<10 ufc/g	Carboidrati	<0,1%
Salmonella spp.	Assente in 25 g	Zuccheri	<0,1 %
Listeria monocytogenes quantva	0	Sale	4,46%
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE		pH	5,3 ± 3
ODORE	Tipico del salame italiano dolce .	Umidità (%)	33 ± 3
COLORE	Rosso brillante (parte magra) Bianco perlaceo (parte grassa) .	aw (acqua libera)	0,89± 0,02
SAPORE	Dolce intenso al palato , speziata con sale , pepe e aglio .	Nitriti e Nitrati(mg/kg)	Entro i Limiti di Legge
STRUTTURA	Consistente e ottima coesione al taglio .		

INFORMATIVA GENERALE				
	SALAME NOSTRANO ½ sottovuoto CAL. 60	SALAME NOSTRANO ½ CAL. Pacco 6x	SALAME NOSTRANO INTERO CAL. 60	SALAME NOSTRANO INTERO CAL. 80/100
PEZZATURA MEDIA	0,450 kg	0,450 kg	0,900 kg	1,200 kg
PEZZI	1	6	1	1
CODICE ART.	S	S	S	S
STAGIONATURA	Circa 25 gg	Circa 25 gg	Circa 25 gg	Circa 30 gg
BUBELLO	Sintetico	Sintetico	Sintetico	Sintetico
GRANA UNIFORME	Grossa	Grossa	Grossa	Grossa
LEGATURA	Clips e spago	Clips e spago	Clips e spago	Clips e spago
MODALITA' DI VENDITA	Sottovuoto	atm	atm	atm
SHELF-LIFE	180 gg	180 gg	180 gg	180 gg
CONSERVAZIONE / C°	Vedi Etichettatura / T< 4°	Vedi Etichettatura / T< 4°	Vedi Etichettatura / T< 4°	Vedi Etichettatura / T< 4°
TIPOLOGIA IMBALLAGGIO	Cartone	Cartone	Cartone	Cartone
PESO MEDIO CARTONE	5/10/15/20 KG	10/15/20 KG	10/20 KG	10/20 KG
PEZZI PER CARTONE	12/24/36/60	12/18/30	15/30	12/24
VENDITA	Peso variabile	Peso variabile	Peso variabile	Peso variabile
N. CARTONI PER RIPIANO	8/8/4/4	8/4/4	4/4	4/4
N. RIPIANI PER PALLETT	10/5/5/5	5/5/5	10/5	10/5
N. CARTONI PER PALLETT	80/40/20/20	40/20/20	40/20	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 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)	SI	Molluschi e prodotti derivati.	NO