


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	SALAME SUINO/CINGHIALE	
SALAME SUINO E CINGHIALE		
INGREDIENTI		
Carne di Suino 65%, Carne Cinghiale 35%, Sale, Latte scremato in polvere, Spezie, Aromi Naturali, Lattosio Destrosio Antiossidante : E 300-E301 Conservante : E 252		
DESCRIZIONE	Salame di forma tradizionale, di pezzatura 400grammi circa, con calibro da 55 a 60 millimetri e a bassa percentuale di grasso, riporta fedelmente un gusto tipico selvatico – semiaffumicata.	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI	
Carica Mesofila Totale(CMT)	<5 x 10 ⁵ ufc./g	Valore Energetico	1348 Kj – 325 Kcal
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g	Proteine	23 ± 3 %
E.coli	<50 ufc/g	Carboidrati	0,5 ± 0,3 %
Staphilococcus coagulasi '+'	assente	Grassi	24 ± 3 %
Coliformi totali	<10 ufc/g	pH	5,3 ± 3
Salmonella spp.	Assente in 25 g	Umidità (%)	33 ± 3
Listeria monocytogenes quantva	0	aw (acqua libera)	0,89± 0,02
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		Nitriti e Nitriti(mg/kg)	Entro i Limiti di Legge
ODORE	Intensamente aromatico e speziato	Valore Energetico	1348 Kj – 325 Kcal
COLORE	Rosso brillante (parte magra) Bianco perlaceo (parte grassa) .	Proteine	23 ± 3 %
SAPORE	Dolce intenso al palato , speziata con semi di anice .	Carboidrati	0,5 ± 0,3 %
STRUTTURA	Consistente e ottima coesione al taglio .	Grassi	24 ± 3 %

INFORMATIVA GENERALE				
	SALAME SUINO E CINGHIALE	SALAME SUINO E CINGHIALE PACCHI ATM	SALAME SUINO E CINGHIALE ATM	SALAME SUINO E CINGHIALE SOTTOVUOTO
PEZZATURA MEDIA	0,450 kg	0,450 kg	0,450 kg	0,450 kg
PEZZI	1	6	1	1
CODICE ART.	SC	SC	SC	SC
STAGIONATURA	Circa 15 gg	Circa 15 gg	Circa 15 gg	Circa 15 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	Senza Confezionamento	Atmosfera protettiva	Atmosfera protettiva	Sottovuoto
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	5/10/15/20 KG	5/10/15/20 KG	5/10/15/20 KG
PEZZI PER CARTONE	12/24/36/60	12/24/36/60	12/24/36/60	12/24/36/60
VENDITA	Peso variabile	Peso variabile	Peso variabile	Peso variabile
N. CARTONI PER RIPIANO	8/8/4/4	4	8/8/4/4	8/8/4/4
N. RIPIANI PER PALLETT	10/5/5/5	5	5	5
N. CARTONI PER PALLETT	80/40/20/20	20	80/40/20/20	80/40/20/20

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)	SI	Molluschi e prodotti derivati.	NO