

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>SALSICCIA FINE</u> <u>SA CANNACCA</u>	
SALSICCIA FINE "Sa Cannacca"		
INGREDIENTI		
Carnedi Suino, Sale, destrosio, saccarosio, Spezie, Aromi Naturali. Antiossidante : E301 Conservante : E252, E250		
DESCRIZIONE	Prodotto a mazzetti ben confezionati con peso dai 250 ai 400 grammi, con calibro da 24 a 26 millimetri, fatta solo ed esclusivamente con polpa controllata e sgrassata. Il giusto bilanciamento degli aromi ne fanno un prodotto unico per gusto e magrezza.	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI	
Carica Mesofila Totale(CMT)	<5 x 10 ⁵ ufc./g	Valore Energetico in 100gr di prodotto	1287 Kj – 307 Kcal
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g	Proteine	18,7%
E.coli	<50 ufc/g	Grassi totali	25,8%
Staphilococcus coagulasi '+'	assente	Acidi grassi saturi	9,0%
Coliformi totali	<10 ufc/g	Carboidrati	<0,1 %
Salmonella spp.	Assente in 25 g	Zuccheri	<0,1 %
Listeria monocytogenes quantva	0	Sale	4,01%
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE		pH	5,3 ± 3
ODORE	Poco intenso e aromatico e leggermente speziato.	Umidità (%)	33 ± 3
COLORE	Rosso brillante tendente allo scuro .	aw (acqua libera)	0,89± 0,02
SAPORE	Dolce intenso al palato , poco speziata .	Nitriti e Nitrati(mg/kg)	Entro i Limiti di Legge
STRUTTURA	Consistente e ottima coesione al taglio .		

INFORMATIVA GENERALE				
	SALSICCIA FINE "Sa Cannacca" SFUSA	SALSICCIA FINE "Sa Cannacca" VASCHETTA ATM	SALSICCIA FINE "Sa Cannacca" ATM	SALSICCIA FINE "Sa Cannacca" SOTTOVUOTO
PEZZATURA MEDIA	0,350 kg	0,350 kg	0,350 kg	0,350 kg
PEZZI	1	6	1	1
CODICE ART.	F	F	F	F
STAGIONATURA	Circa 7 gg	Circa 7 gg	Circa 7 gg	Circa 7 gg
BUBELLO	naturale	naturale	naturale	naturale
GRANA UNIFORME	Grossa	Grossa	Grossa	Grossa
LEGATURA	/	/	/	/
MODALITA' DI VENDITA	Sfusa	Sfusa	Busta Flow Pack	Busta 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	15 KG	5/10/15/20 KG	5/10/15/20 KG
PEZZI PER CARTONE	12/24/36/60	36	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
<i>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.</i>

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