


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	TESTA IN CASSETTA	
TESTA IN CASSETTA		
INGREDIENTI		
Carne di suino, Sale, gelatina animale, destrosio, Spezie, Aromi Naturali. Antiossidante :E301 Conservante : E250		
DESCRIZIONE	La testa in cassetta è un insaccato prodotto con le parti della testa del maiale è il tipico salume di "risulta". Tutte le carni vengono sottoposte a bollitura in acqua salata , sminuzzate . La concia è composta da sale, pepe, spezie ..L'impasto viene quindi insaccato nel budello cieco del manzo o nella sacca di tela e poi messo a raffreddare .	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI	
Carica Mesofila Totale (CMT)	<5 x 10 ⁵ ufc./g	Valore Energetico per 100gr di prodotto	1240 Kj – 296 Kcal
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g	Proteine	21,0%
E.coli	<50 ufc/g	Grassi Totali	23,0%
Staphilococcus coagulasi '+'	assente	Acidi grassi saturi	9,0%
Coliformi totali	<10 ufc/g	Carboidrati	1,3%
Salmonella spp.	Assente in 25 g	Zuccheri	<0,1%
Listeria monocytogenes quantva	0	Sale	2,53%
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE		pH	5,3 ± 3
ODORE	Intensamente aromatico e speziato Il profumo e il gusto riprendono l'aroma delle spezie utilizzate	Umidità (%)	33 ± 3
COLORE	Colori vanno dal bianco rosato al rosso.	aw (acqua libera)	0,89± 0,02
SAPORE	Dolce intenso al palato , speziata e delicata .	Nitriti e Nitrati(mg/kg)	Entro i Limiti di Legge
STRUTTURA	Consistente e ottima coesione al taglio , si consuma tagliato a fette o a cubetti .		

INFORMATIVA GENERALE				
			TESTA IN CASSETTA ½ SOTTOVUOTO	TESTA IN CASSETTA A TRANCIO
PEZZATURA MEDIA			3 < 3,5 kg	0,450 kg
PEZZI			1	1
CODICE ART.			T	T
STAGIONATURA			Raffreddamento 24 H	Raffreddamento 24 H
BUBELLO			Naturale/sintetico	Naturale/sintetico
GRANA UNIFORME			Grossa	Grossa
LEGATURA			spago	spago
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			2/4/8	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 SO ₂ .	NO
Soia e prodotti derivati;	NO	Lupini e prodotti derivati.	NO
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	NO	Molluschi e prodotti derivati.	NO