



PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP

Sezione 1 - Linea Insaccati

## SALSICCIA SARDA CLASSICA MURRU

Salumeria Sarda s.r.l. Stab. Aut. CE 875/L

Via Marconi, 73 - 08020 - Irgoli (NU) - Italia - Tel: +39 0784978270 - Fax +39 0784978046

Data 18/10/2019

Rev. n. 8

Emissione 1

### SCHEDA TECNICA PRODOTTO

#### DETTAGLI PRODOTTO

Denominazione prodotto	Codice	Peso (Kg±5%)	Modalità di confezionamento	Shelf Life *
Salsiccia Sarda Classica Murru AP	4201	0,400	Atmosfera modificata	45 gg
Salsiccia Sarda Classica Murru SV	4202	0,400	SottoVuoto	120 gg

Si garantiscono i 3/4 di shelf life

<b>Ingredienti:</b>	Carne di suino, sale, aromi naturali, vino, destrosio, spezie. Antiossidante:E301. Conservanti:E250, E252.
<b>Materia prima</b>	Carni di suino nazionali selezionate.
<b>Budello</b>	Naturale, torto bovino cal. 43/46
<b>Stagionatura</b>	Variabile tra 12 e 20 giorni
<b>Caratteristiche</b>	Prodotto stagionato di alta gamma, macinatura a calibro grosso, di colore vivo con parti di grasso bianco ben distribuite, profumo intenso. La scelta sapiente delle spezie rende il gusto della salsiccia piacevole per ogni palato. Forma caratteristica a ferro di cavallo.
<b>Allergeni</b>	Assenti (Regolamento UE 1169/2011 Allegato II)
<b>OGM e/o derivati da OGM</b>	Assenti
<b>* Shelf Life</b>	È quel periodo di tempo che corrisponde ad una tollerabile diminuzione della qualità sensoriale dell'alimento se conservato confezionato in determinate condizioni (sotto indicate). È preferibile sconfezionare il prodotto per l'utilizzo/consumo entro i termini indicati.

#### VALORI NUTRIZIONALI

Parametri	Valori medi (x100g)	U.M.
Valore energetico	396/1683	kcal/kj
Grassi	30,3	%
di cui saturi	10,40	%
Carboidrati	1,3	%
di cui zuccheri	<1,0	%
Proteine	28,2	%
Sale	4,1	%

#### PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Microrganismo	risultato	U.M.
Listeria monocytogenes	assente	ass/pres 25g
Salmonella spp.	assente	ass/pres 25g

#### PACKAGING

Codice	Codice EAN	Codice imballo	Misure Imballo (mm)			Peso Imballo (Kg±5%)	Unità x Imballo	Palletizzazione (EPAL 120x80)			
			lung	larg	alt			Imballi x strato	n° strati	Altezza (mm)	n° Imballi
4201	2004201	98017660000016	390	290	195	4,8	12	8	5	975	40
4202	2277347	98017660000023	390	290	195	6,4	16	8	5	975	40

#### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

<b>Conservazione prodotto confezionato</b>	minimo +3°C massimo +12°C. NON FORARE LA CONFEZIONE.
<b>Trasporto</b>	in automezzi refrigerati minimo +3°C massimo +12°C

*Il prodotto mantiene intatte le proprie caratteristiche se conservato nel rispetto delle temperature indicate.*

#### RACCOMANDAZIONI DI CONSERVAZIONE ED UTILIZZO DOPO L'APERTURA

Aprire la confezione circa 30 min prima del consumo così da assaporare appieno la fragranza unica del prodotto.
Conservare in frigorifero minimo +3°C massimo +12°C nell'apposito scomparto salumi proteggendo la superficie di taglio con pellicola alimentare.

*Il contenuto del presente documento può essere sottoposto ad aggiornamenti e modifiche. Sarà nostra cura aggiornarvi in merito. Nel caso abbiate dubbi siete invitati ad accertarvi di possedere la revisione più aggiornata.*

*Il presente documento viene distribuito in maniera controllata, ne è vietata la riproduzione anche parziale senza l'approvazione di Salumeria Sarda.*