



PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP
Sezione 1 - Linea Insaccati

Data 28/11/2017

Rev. n. 7

Emissione 1

SALSICCIA SARDA AFFUMICATA MURRU

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

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DETTAGLI PRODOTTO

Denominazione prodotto	Codice	Peso (Kg±5%)	Modalità di confezionamento	Shelf Life ♣
Salsiccia Sarda Affumicata Murru	4212	0,400	SottoVuoto	120 gg

Si garantiscono i 4/5 di shelf life

Ingredienti:	Carne di suino, sale, aromi naturali, vino, destrosio, spezie. Antiossidante:E301. Conservanti:E250, E252.
Materia prima	Carni di suino nazionali selezionate.
Budello	Naturale, torto bovino cal. 43/46
Stagionatura	Variabile tra 12 e 17 giorni
Caratteristiche	Prodotto stagionato di alta gamma, macinatura a calibro grosso. Fetta di colore vivo con piccole parti di grasso bianco ben distribuite, profumo intenso. La scelta sapiente degli aromi naturali e l'affumicatura con legno di faggio rendono il gusto della salsiccia piacevole per ogni palato. Forma caratteristica a ferro di cavallo. Colore caratteristico tendente al rosso mattone.
Allergeni	Assenti (Regolamento UE 1169/2011 Allegato II)
OGM e/o derivati da OGM	Assenti
♣ Shelf Life	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

Microrganismi	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
4212	2277349	98017660000054	390	290	195	6,4	16	8	5	975	40

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Conservazione prodotto confezionato	minimo +3°C massimo +12°C. NON FORARE LA CONFEZIONE.
Trasporto	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.