CAPOLAVORI DI GUSTO E RAFFINATA TRADIZIONE

Su Sirboni

SALUMIFICIO

Salsiccia Sarda Puro Suino

con olive

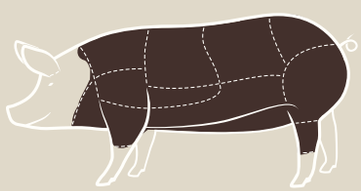
Salsiccia Sarda Puro Suino

con olive

Prodotto di salumeria a stagionatura limitata (20gg media). Zona di produzione: Sardegna
Prodotto dalla macinatura grossa di carni di suino, insaccate in budello naturale.

INGREDIENTI	
Carne di suino, sale, olive 3% , destrosio.	
Antiossidanti E300	
Conservanti E250, E252	
CARATTERISTICHE CHIMICHE	ETICHETTA NUTRIZIONALE
Umidità 28%	Proteine 30,7%
Grasso 27%	Grassi 27,1%
Materia secca 72%	Calorie 280 Kcal
Sodio 2,5%	Energia 1172 KJ
Acqua libera (Aw) 0,822	Sali minerali 6,6%
pH 6,17 un. pH	Carboidrati 6,4%
Fibre 0%	
ALLERGENI (allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011)	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MEDIE	
TENORE DI GERMI PATOGENI	
Listeria monocytogenens	Assenza in 25g
Salmonella ssp	Assenza in 25g
TENORE DI GERMI TESTIMONI DI CARENZA IGIENICA	
Stafilococco aureo	<10UFC/g
Escherichia coli	<10UFC/g
Coliformi totali	<10UFC/g
PRESENTAZIONE	
Forma cilindrica a ferro di cavallo	
SHELF LIFE	
180gg conservata in frigorifero a 5°-6° C | a 4°C se protetta da carta per alimenti	
PEZZATURE	
Peso 400g circa in ATP | Busta 3 Kg circa con 8 pezzi	
TRASPORTO	
Su furgoni refrigerati a 4°	

INGREDIENTS	
Pork, salt, olives 3% , dextrose.	
Anti oxidative E300	
Conservatives E250, E252	
CHEMICAL PROPERTIES	NUTRITION FACTS LABEL
Umidity 28%	Protein 30,7%
Fat 27%	Fats 27,1%
Dry matter content 72%	Calories 280 Kcal
Sodium chloride 2,5%	Energy value 1172 KJ
Activity water (Aw) 0,822	Trace mineral 6,6%
pH 6,17 un. pH	Carbohydrate 6,4%
Fibers 0%	
FOOD ALLERGENS (1169/2011 UE directive)	
MEDIUM MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
PLATE COUNT	
Listeria monocytogenens	Absent in 25g
Salmonellae ssp	Absent in 25g
ORGANISM INDICATING POOR HYGIENE	
Staphylococcus aureus	<10UFC/g
Escherichia coli	<10UFC/g
Total Coliforms	<10UFC/g
SHAPE	
Cylinder Shape like horseshoe	
SHELF LIFE	
180gg stored in refrigerator 5°-6° C | at 4°C if protected by food paper sheet	
PIECE WEIGHT	
Weight about 400g in ATP | about 3 Kg in a single envelope with 8 pieces	
TRANSFER	
Chilled vans at 4°C temperature	



Prodotto da
Salumificio Su Sirboni s.r.l.
09040 Settimo San Pietro (CA) Z.I. "Su Pardu"
www.susirboni.com