



Salsiccia Sarda aromatizzata al Mirto



## Salsiccia Sarda aromatizzata al mirto

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, spezie e aromi, destrosio.	
Antiossidanti E300	
Conservanti E250, E252	
CARATTERISTICHE CHIMICHE	ETICHETTA NUTRIZIONALE
Umidità 39,1%	Proteine 20,7%
Grasso 33,3%	Grassi 33,3%
Materia secca 60,9%	Calorie 384,7 Kcal
Sodio 1,8%	Energia 1610,3 KJ
Acqua libera (Aw) 0,892	Sali minerali 5,2%
pH 4,93 un. pH	Carboidrati 0,6%
Fibre 0%	
ALLERGENI (allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011)	
Non presenti	
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 Diametro circa 3 cm x lunghezza 50 cm circa	
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, spices and flavours, dextrose.	
Anti oxidative E300	
Conservatives E250, E252	
CHEMICAL PROPERTIES	NUTRITION FACTS LABEL
Umidity 39,1%	Protein 20,7%
Fat 33,3%	Fats 33,3%
Dry matter content 60,9%	Calories 384,7 Kcal
Sodium chloride 1,8%	Energy value 1610,3 KJ
Activity water (Aw) 0,892	Trace mineral 5,2%
pH 4,93 un. pH	Carbohydrate 0,6%
Fibers 0%	
FOOD ALLERGENS (1169/2011 UE directive )	
Totally free	
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 About 3 cm diameter x 50 cm width	
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	

