



Salsiccia Sarda Suino e Cinghiale
affumicata al naturale



Salsiccia Sarda Suino e Cinghiale

affumicata al naturale

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

INGREDIENTI	
Carne di suino e cinghiale, sale, destrosio.	
Antiossidanti E300	
Conservanti E250, E252	
CARATTERISTICHE CHIMICHE	ETICHETTA NUTRIZIONALE
Umidità 41,6%	Proteine 26,1%
Grasso 25,4%	Grassi 25,4%
Materia secca 58,4%	Calorie 339,3 Kcal
Sodio 1,6%	Energia 1420,4 KJ
Acqua libera (Aw) 0,905	Sali minerali 5,0%
pH 5,30 un. pH	Carboidrati 1,5%
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 350g circa in ATP singola Busta 3 Kg circa con 8 pezzi	
TRASPORTO	
Su furgoni refrigerati a 4°	

INGREDIENTS	
Pork and wild boar meats, salt, dextrose.	
Anti oxidative E300	
Conservatives E250, E252	
CHEMICAL PROPERTIES	NUTRITION FACTS LABEL
Umidity 41,6%	Protein 26,1%
Fat 25,4%	Fats 25,4%
Dry matter content 58,4%	Calories 339,3 Kcal
Sodium chloride 1,6%	Energy value 1420,4 KJ
Activity water (Aw) 0,905	Trace mineral 5,0%
pH 5,30 un. pH	Carbohydrate 1,5%
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 350g in ATP about 3 Kg in a single envelope with 8 pieces	
TRANSFER	
Chilled vans at 4°C temperature	

