



Testa in cassetta/headcheese

Ingredienti/Ingredients

Carne di suino, Sale, gelatina animale, destrosio, Spezie, Aromi Naturali. Antiossidante :E301 Conservante : E250

Pork, salt, animal gelatin, dextrose, spices, natural flavourings. Antioxidant: E301 Preservative: E250

Descrizione/description

La testa in cassetta è un insaccato prodotto con le parti della testa del maiale è il tipico salume di "risulta". Tutte le carni vengono sottoposte a bollitura in acqua salata, sminuzzate. La concia è composta da sale, pepe, spezie. L'impasto viene quindi insaccato nel budello cieco del manzo o nella sacca di tela e poi messo a raffreddare.

The head in a box is a sausage produced with parts of the pig's head and is the typical "risulta" salami. All the meats are boiled in salted water and chopped. The dressing is made up of salt, pepper, spices. The mixture is then stuffed into the blind casing of the beef or into the canvas bag and then left to cool.

Caratteristiche chimico nutrizionali per 100g/ Chemical-nutritional characteristics for 100g

Energia/energy	1107kj-266kcal
Proteine/protein	24,0g
Grassi totali/total fat	18,7g
Acidi grassi saturi/ Saturated fatty acids.	7,11g
Carboidrati/ carbohydrates	<0,4g
Zuccheri/sugars	<0,4g
Sale/salt	2,46g
PH	5,3 ± 3
Umidità/ humidity	33 ± 3
Aw(acqua libera/free water)	0,89 ± 0,02
Nitriti e nitrati	Entro i limiti di legge/ within the limits of the law

Modalità di vendita/sales methods e conservazione/and storage

Senza confezionamento/without packaging : T<4 °
Sottovuoto/ vacuum-packed: T<4 °

Informazioni smaltimento/disposal information

Per scoprire come smaltire correttamente gli imballaggi visita su susartizzu.com/smaltimento oppure scannerizza il qr. Verifica le disposizioni del proprio comune.



To find out how to correctly dispose of packaging, visit susartizzu.com/smaltimento or scan the QR code. Check the provisions of your municipality.

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological characteristics

1. Carica mesofila totale(cmt)/ Total mesophilic load :	<5 x 10 ⁵ ufc/g
2. E.coli:	<50 ufc/g
3. Coliformi totali/totalcoliforms:	<10 ufc/g
4. Salmonella spp. :	assente/absent in 25g
5. listeria monocytogenes quantitative	zero

Caratteristiche organolettiche:

1. Odore: in cottura intensamente aromatico e speziato/during cooking smell: intensely aromatic and spicy
2. Colore: dal bianco al rosso/color: from white to red
3. Sapore: dolce intenso al palato, speziata e delicata/ intensely sweet on the palate, spicy and delicate
4. Struttura: consistente e ottima coesione al taglio, si consuma previa cottura tagliato a cubetti o a fette / Structure: consistent and excellent shear cohesion, it is consumed after cooking cut into cubes or slices

Informazioni generali prodotto/ General product information:

Pezatura media/medium: ½ sottovuoto/½ vacuum-packed 4 kg, trancio sottovuoto/vacuum-packed slice 450gr
Codice articolo/item number: T
Raffreddamento/cooling down: 24 ore/about 24 hours
Budello: naturale, sintetico/naural, synthetic
Grana uniforme/unifor grain: media/average
Shelf-life 180giorni/180 days
Imballaggio/packaging cartone/ cardboard da 5/10/15/20 kg
Pezzi per cartone/ pieces for cardboard 12/24/48
Vendita/sale: peso variabile/ variable weight

Sostanze allergeniche/allergenic substances

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Cereals containing gluten and derived products.	NO
2. Crostacei e derivati/crustaceans and derivatives	NO
3. Uova e derivati/eggs and derivatives	NO
4. Pesce e derivati/ Fish and derivatives	NO
5. Arachidi e derivati/ peanuts and derivatives	NO
6. Soia e derivati/soy and derivatives	NO
7. Latte e derivati(incluso lattosio) milk and derivatives (including lactose)	NO
8. Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci, pistacchi e derivati. Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and derivatives.	NO
9. Sedano e derivati/ celery and derivatives.	NO
10. Senape e derivati/ mustard and derivatives	NO
11. Semi di sesame e derivati/sesame seeds and derivatives	NO
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂ / 12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10mg/kg or 10mg/l expressed as SO ₂ .	NO
13. Lupini e derivati/lupines and derivatives	NO
14. Molluschi e derivati/molluscs and derivatives	NO