



SALUMI TRADIZIONALI SARDI

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE**

**SALSICCIA SUINO E CINGHIALE**

**INGREDIENTI**

Carne di Suino 75%, Carne Cinghiale e 25%, Sale, Latte scremato in polvere, Spezie, Aromi Naturali, Latosio Destrosio Anti ossidante :E 300-E301, Conservante: E 252

**DESCRIZIONE**

Salsiccia di forma tradizionale, di pezzatura 400 grammi circa, con cali broda 40 a 43 millimetri e a bassa percentuale di grasso, riporta fedelmente un gusto tipico selvatico - semiaffumicato.

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Carica Mesofila Totale (CMT)	<5 x 10 <sup>5</sup> ufc/g
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g
E.coli	<50 ufc/g
Staphylococcus coagulans '+'	assente
Coliformi totali	<10 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes quantva	0

**CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI**

Valore Energetico per 100gr di prodotto	1521 Kj - 363 Kcal
Proteine	12,0%
Grassi Totali	35,0%
Acidi grassi saturi	16,0%
Carboidrati	<0,1%
Zuccheri	<0,1%
Sale	5,4%



**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

ODORE	Intensamente di selvatico e leggermente affumicato
COLORE	Rosso brillante (parte magra) Bianco perlaceo (parte grassa)
SAPORE	Gusto persistente e leggermente affumicato
STRUTTURA	Consistente e ottima coesione al taglio

pH	5,3 ± 3
Umidità (%)	33 ± 3
aw (acqua libera)	0,89 ± 0,02
Nitriti e Nitrati (mg/kg)	Entro i Limiti di Legge

**INFORMATIVA GENERALE**

	SALSICCIA SUINO E CINGHIALE SFUSA	SALSICCIA SUINO E CINGHIALE PACCHI ATM	SALSICCIA SUINO E CINGHIALE ATM	SALSICCIA SUINO E CINGHIALE SOTTOVUOTO
PEZZATURA MEDIA	0,450 kg	0,450 kg	0,450 kg	0,450 kg
PEZZI	1	5	1	1
CODICE ART.	G	G	G	G
STAGIONATURA	Circa 10 gg	Circa 10 gg	Circa 10 gg	Circa 10 gg
BUBELLO	naturale	naturale	naturale	naturale
GRANA UNIFORME	Grossa	Grossa	Grossa	Grossa
LEGATURA	Clips e spago	Clips e spago	Clips e spago	Clips e spago
MODALITA' DI VENDITA	Senza Confezionamento	Atmosfera protettiva	Atmosfera protettiva	Sottovuoto
SHELF-LIFE	180 gg	180 gg	180 gg	180 gg
CONSERVAZIONE / C°	Vedi Etichettatura / T < 4°	Luogo fresco e asciutto	Luogo fresco e asciutto	Vedi Etichettatura / T < 4°
TIPOLOGIA IMBALLAGGIO	Cartone	Cartone	Cartone	Cartone
PESO MEDIO CARTONE	5/10/15/20 KG	5/10/15/20 KG	5/10/15/20 KG	5/10/15/20 KG
PEZZI PER CARTONE	12/24/36/60	15 KG	12/24/36/60	12/24/36/60
VENDITA	Peso variabile	36	Peso variabile	Peso variabile
N. CARTONI PER RIPIANO	8/8/4/4	Peso variabile	8/8/4/4	8/8/4/4
N. RIPIANI PER PALLETT	10/5/5/5	4	5	5
N. CARTONI PER PALLETT	80/40/20/20	5	80/40/20/20	80/40/20/20

**INFORMAZIONI SMALTIMENTO**

Come smaltire correttamente gli imballaggi?  
 Scopri lo su [susartizzu.com/smaltimento](http://susartizzu.com/smaltimento)  
 oppure scannerizza il qr  
 Per un corretto smaltimento verifica le disposizioni del tuo comune



**SOSTANZE ALLERGENICHE**

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale orzo, avena, farro, karmut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;	NO	Frutta a guscio, cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoensis Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (pistaccia vera), noci del Queensland (Macadamia temifolia) e prodotti derivati;	NO
Crostacei e prodotti derivati;	NO	Sedano e prodotti derivati;	NO
Uova e prodotti derivati;	NO	Senape e prodotti derivati;	NO
Pesce e prodotti derivati;	NO	Semi di sesamo e prodotti derivati;	NO
Arachidi e prodotti derivati;	NO	Anidride solforosa e solfiti in concentrazion superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2.	NO
Soia e prodotti derivati;	NO	Lupini e prodotti derivati.	NO
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	SI	Molluschi e prodotti derivati.	NO