



SALUMI TRADIZIONALI SARDI

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

SALSICCIA FRESCA

INGREDIENTI

Carne di suino, Sale, Spezie, Aromi Naturali, Destrosio, Antiossidanti, E 300, E 301.

DESCRIZIONE

Salsiccia fresca da cucinare di forma tradizionale, di pezzatura S.V. Da 500gr a 1000 gr, con calibro da 24 a 26 millimetri e a bassa percentuale di grasso, riporta fedelmente l'antica ricetta campidanese, conservando il gusto tipico della gastronomia locale.



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica Mesofila Totale (CMT)	< 5 x 10 ⁵ ufc./g
E.coli	< 50 ufc/g
Coliformi totali	< 10 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes quantva	0

CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI

Valore Energetico in 100gr di prodotto	722 Kj – 172Kcal
Proteine	18,7 %
Grassi Totali	10,8%
Acidi grassi saturi	4,3%
Carboidrati	< 0,1%
Zuccheri	< 0,1%
Sale	1,73%
pH	5,3 ± 3
Umidità (%)	33 ± 3
aw (acqua libera)	0,89 ± 0,02

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	In cottura intensamente aromatico e profumo.
COLORE	Colore rosato .
SAPORE	Sapore intenso della spezia principale anice e pepe .
STRUTTURA	Consistente e ottima coesione al taglio , si consuma previa cottura .

INFORMATIVA GENERALE

			SALSICCIA FRESCA SOTTOVUOTO
PEZZATURA MEDIA			0,600 < 0,900 kg
PEZZI			1
CODICE ART.			SF
STAGIONATURA			Raffreddamento 24 H
BUBELLO			Naturale/sintetico
GRANA UNIFORME			Media
LEGATURA			
MODALITA' DI VENDITA			Sottovuoto
SHELF-LIFE			15 gg
CONSERVAZIONE / C°			Vedi Etichettatura / T < 2°
TIPOLOGIA IMBALLAGGIO			Cartone
PESO MEDIO CARTONE			5/10/20 KG
PEZZI PER CARTONE			12/24/48
VENDITA			Peso variabile
N. CARTONI PER RIPIANO			8/8/4
N. RIPIANI PER PALLETT			10/5/5
N. CARTONI PER PALLETT			80/40/20

INFORMAZIONI SMALTIMENTO

Come smaltire correttamente gli imballaggi?

Scopri lo su 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 (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis Wangenh</i>) K.Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (pistaccia vera), noci del Queensland (<i>Macadamia temifolia</i>) 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 SO ₂ .	NO
Soia e prodotti derivati;	NO	Lupini e prodotti derivati.	NO
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	NO	Molluschi e prodotti derivati.	NO