



SALUMI TRADIZIONALI SARDI

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

FILETTO STAGIONATO DI SUINO

INGREDIENTI

Carne di suino (filetto) , sale,destrosio,spezie, aromi naturali, antiossidante : E301, conservante:E 250, E252.

DESCRIZIONE

Dal filetto di suino adulto e maturo,aromatizzato e stagionato per 20 giorni, si ottiene il filetto stagionato dal gusto Dolce e leggermente pepato.E' un prodotto tipico della Sardegna e si presenta con una pezzatura da circa 0,600 kg o in tranci confezionati.



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI

Valore Energetico in 100gr di prodotto	695 Kj - 166 Kcal
Proteine	18,9 %
Grassi Totali	10,0 %
Acidi grassi saturi	3,0%
Carboidrati	<0,1 %
Zuccheri	<0,1 %
Sale	3,86%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	Tipico stagionato leggermente speziato
COLORE	Magro di colore rosso rubino
SAPORE	Dolce intenso al palato , speziata .Delicato, non salato, stagionato
STRUTTURA	Fetta compatta 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

			FILETTO DI SUINO ½ sottovuoto
PEZZATURA MEDIA			0,200 < 0,350 Kg.
PEZZI			1
CODICE ART.			FIL
STAGIONATURA			Circa 25/30 gg
BUBELLO			ASSENTE
GRANA UNIFORME			AL TAGLIO
LEGATURA			ASSENTE
MODALITA' DI VENDITA			SOTTOVUOTO
SHELF-LIFE			180 gg
CONSERVAZIONE / C°			Vedi Etichettatura / T < 4°
TIPOLOGIA IMBALLAGGIO			Cartone
PESO MEDIO CARTONE			5/10/20 KG
PEZZI PER CARTONE			20/40/80
VENDITA			Peso variabile
N. CARTONI PER RIPIANO			8/4/4
N. RIPIANI PER PALLETT			10/10/5
N. CARTONI PER PALLETT			80/40/20

INFORMAZIONI SMALTIMENTO

Come smaltire correttamente gli imballaggi?

Scopriilo 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 (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis 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)	NO	Molluschi e prodotti derivati.	NO