

<p>Salumificio Campidanese “Su Sartizzu” z.a. Loc. Is Argiddas - Monastir CE 9-3701/L</p>	<p align="center">SCHEDA TECNICA PRODOTTO</p>	<p align="right">Aggiornata il 17/04/2026</p>
--	--	---



Filetto di suino/pork fillet

Ingredienti/Ingredients

Carne di suino (filetto) , sale, destrosio, spezie, aromi naturali, antiossidante : E301, conservante: E 250, E252.
ORIGINE SUINO: 100% ITALIA

Pork meat (fillet), salt, dextrose, spices, natural flavourings, antioxidant: E301, preservative: E 250, E252.

PORK ORIGIN: 100% ITALY

Descrizione/description

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.

From the adult and mature pork fillet, flavored and seasoned for 20 days, we obtain the seasoned fillet with a sweet and slightly Peppery taste. It is a typical product of Sardinia and comes in a size of approximately 0.600 kg or in packaged slices.

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

Energia/energy	1296kj-310kcal
Proteine/protein	18,9%
Grassi totali/total fat	10,0%
Acidi grassi saturi/ Saturated fatty acids.	3,0%
Carboidrati/ carbohydrates	<0,1%
Zuccheri/sugars	<0,1
Sale/salt	3,86%
PH	5,3 ± 3
Umidità/ humidity	33 ± 3
Aw(acqua libera/free water)	0,80 – 0,90
Nitrisal (E250)	(16g x 100Kg di carne) (Reg. UE n. 2023/2108)

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological characteristics

1. E.coli:	<10 Ufc/g
2. Salmonella spp. :	Assente/Absent in 25g
3. Listeria monocytogenes	Assente/Absent in 25g

Caratteristiche organolettiche:

1. Odore: Tipico stagionato leggermente speziato/ typical seasoned, slightly spicy
2. Colore: Magro di colore rosso rubino / Thin, ruby red colour
3. Sapore: Dolce intenso al palato, speziata Intensely sweet on the palate, spiced.
4. Struttura: consistente e ottima coesione al taglio/ Structure: consistent and excellent shear cohesion.

Informazioni generali prodotto/ General product information:

Pezzatura media/medium size: Trancio/slice 300gr
Codice articolo/item number: FIL
Stagionatura/seasoning: circa 30 giorni/about 30/40 days
Shelf-life 180 giorni/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	NO
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)	NO
milk and derivatives (including lactose)	NO
8. Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci, pistacchi e derivati. NO	NO
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 SO2/ 12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10mg/kg or 10mg/l expressed as SO2.	NO
13. Lupini e derivati/lupines and derivatives	NO
14. Molluschi e derivati/molluscs and derivatives	NO

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.