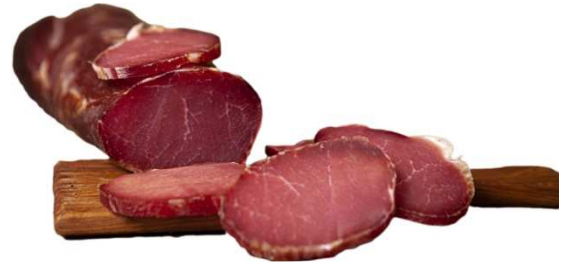


<p><b>Salumificio Campidanese</b>  <b>“Su Sartizzu”</b>  z.a. Loc. Is Argiddas - Monastir  CE 9-3701/L</p>	<p align="center"><b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b></p>	<p align="right">Aggiornata il 17/04/2026</p>
--	--	---



**Mustela(lonza di suino)/pork loin**

**Ingredienti/Ingredients**

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

Pork meat (pork loin), salt, dextrose, spices, natural flavourings, antioxidant: E301, preservative: E 250, E252. **PORK ORIGIN: 100% ITALY**

**Descrizione/description**

Dalla lonza di suino adulto e maturo, aromatizzato e stagionato per ben 30 giorni, si ottiene la mustela sarda dal gusto dolce e leggermente pepato. E' un prodotto tipico della Sardegna si presenta con una pezzatura da circa 3,500 kg o in tranci confezionati. Prevalentemente usato negli antipasti, è particolarmente apprezzato da chi ama i tagli più magri per la sua quasi totale assenza di grasso.

From the loin of mature, adult pork, flavored and seasoned for 30 days, Sardinian mustela is obtained with a sweet and slightly peppery flavour. It is a typical product of Sardinia and comes in a size of around 3,500 kg or in packaged slices. Mainly used in appetizers, it is particularly appreciated by those who love leaner cuts due to its almost total absence of fat.

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

Energia/energy	695kj-166kcal
Proteine/protein	30,9g
Grassi totali/total fat	3,74g
Acidi grassi saturi/ Saturated fatty acids.	0,26g
Carboidrati/ carbohydrates	<0,1g
Zuccheri/sugars	<0,1g
Sale/salt	3,86g
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: intenso e caratteristico del prodotto stagionato/ intense and characteristic of the matured product
2. Colore: rosso brillante(parte magra)/Color: bright red (lean part)
3. Sapore: Dolce intenso al palato, speziata con timo/ Intensely sweet on the palate, spiced with thyme
4. Struttura: consistente e ottima coesione al taglio/ Structure: consistent and excellent shear cohesion.

**Informazioni generali prodotto/ General product information:**

Pezzatura media/medium size: Intera/whole 3-4kg, ½ 1,5-2kg, Trancio/slice 450gr  
Codice articolo/item number: M  
Stagionatura/seasoning: circa 30/40 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 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 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 °

**In**

Per scoprire come smaltire correttamente gli imballaggi visita su [susartizzu.com/smaltimento](http://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](http://susartizzu.com/smaltimento) or scan the QR code. Check the provisions of your municipality.