

<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>
--	--	---



Salame suino e cinghiale/pork and wild boar salami

Ingredienti/Ingredients

Carne di Suino 75%, Carne Cinghiale 25%,
Sale, Latte scremato in polvere, Spezie,
Aromi Naturali, Lattosio Destrosio
Antiossidante :E 300-E301 , Conservante : E 252
ORIGINE SUINO: 100% ITALIA

Pork meat 75%, wild boar meat 25%, salt,
skimmed milk powder, spices, natural flavourings,
lactose, dextrose, antioxidant: E 300-E301,
preservative: E 252 **PORK ORIGIN: 100% ITALY**

Descrizione/description

Salame di forma tradizionale, di pezzatura 300grammi
circa, con calibro da 55 a 60 millimetri e a bassa percentuale
di grasso, riporta fedelmente un gusto tipico selvatico – semiaffumicata.

Traditional shaped salami, weighing 300 grams
approximately, with a caliber of 55 to 60 millimeters and a low percentage
of fat, faithfully conveys a typical wild – semi-smoked taste.

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

Energia/energy	1610kj-387kcal
Proteine/protein	31,6g
Grassi totali/total fat	28,6g
Acidi grassi saturi/ Saturated fatty acids.	11,68g
Carboidrati/ carbohydrates	<0,9g
Zuccheri/sugars	<0,9g
Sale/salt	4,51 g
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)

Modalità di vendita/sales methods e conservazione/and storage

Senza confezionamento/without packaging : T<4 °
Atmosfera protettiva(ATM)/protective atmosphere: luogo
fresco e asciutto/cool and dry place
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.

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: intensamente aromatico e speziato/ Smell: intensely aromatic and spicy
2. Colore: rosso brillante(parte magra), bianco perlaceo(parte grassa)/ Color: bright red (lean part), pearly white (fat part)
3. Sapore: Giusto, persistente e leggermente affumicato/ taste: right, persistent and slightly smoked
4. Struttura: consistente e ottima coesione al taglio/ Structure: consistent and excellent shear cohesion

Informazioni generali prodotto/ General product information:

Pezzatura media/medium size 300g
Codice articolo/item number: SC
Stagionatura/seasoning: circa 10 giorni/about 15 days
Budello: naturale/natural
Grana uniforme/unifor grain: grossa/coarse grain
Legatura/binding: clips e spago/clips and string
Shelf-life 180 giorni/180 days
Imballaggio/packaging cartone/ cardboard da 5/10/15/20 kg
Pezzi per cartone/ pieces for cardboard 12/24/36/60
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) | SI |
| milk and derivatives (including lactose) | YES |
| 8. Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci, pistacchi e derivati. 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 |