

<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 nostrano/Local salami

Ingredienti/Ingredients

Carne di suino, Sale, Latte scremato in polvere, Spezie, Aromi Naturali, Lattosio, Destrosio. Antiossidante: E300-E301 Conservante : E 252
ORIGINE SUINO: 100% ITALIA

Pork, salt, skimmed milk powder, spices, Natural Flavors, Lactose, Dextrose. Antioxidant: E300-E301 Preservative: E 252 **PORK ORIGIN: 100% ITALY**

Descrizione/description

Salame stagionato dal peso compreso tra i 500 e i 1500 grammi, con calibro 60 <80 adatto sia alla vendita al pezzo che per quella al taglio, di gusto dolce si presenta molto magro e a grana grossa.

Traditionally shaped sausage, weighing approximately 400 grams, with caliber from 40 to 43 millimeters and low fat percentage, faithfully reports the ancient Campidanese recipe, preserving the typical taste of local gastronomy with aniseed aroma.

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

Energia/energy	1417kj-341kcal
Proteine/protein	28,0g
Grassi totali/total fat	24,9g
Acidi grassi saturi/ Saturated fatty acids.	11,27g
Carboidrati/ carbohydrates	<1,2g
Zuccheri/sugars	<1,2g
Sale/salt	4,16g
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 del salame italiano dolce/ pico of sweet Italian salami
2. Colore: rosso brillante (parte magra), bianco perlaceo (parte grassa)/ Color: bright red (lean part), pearly white (fat part)
3. Sapore: dolce intenso al palato, speziato con sale, pepe e aglio/ Taste: intense sweet on the palate, spiced with salt, pepper and garlic.
4. Struttura: consistente e ottima coesione al taglio/ Structure: consistent and excellent shear cohesion/

Informazioni generali prodotto/ General product information:

Pezzatura media/medium: Whole salami/salame intero size 1,200kg, ½ salame/salami 450g
Codice articolo/item number: S
Stagionatura/seasoning: circa 25 giorni/about 25 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 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)	SI YES
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 °
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.