

Salumificio Campidanese “Su Sartizzu” z.a. Loc. Is Argiddas - Monastir CE 9-3701/L	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Aggiornata il 17/04/2026
---	--------------------------------	---------------------------------



Salsiccia fresca/fresh sausage

Ingredienti/Ingredients

Carne di suino, Sale, Spezie, Aromi Naturali, Destrosio, Antiossidanti, E 300, E 301. **ORIGINE SUINO: 100% ITALIA**

Pork, salt, spices, natural flavourings, dextrose, antioxidants, E 300, E 301. **PORK ORIGIN: 100% ITALY**

Descrizione/description

Salsiccia fresca da cucinare di forma tradizionale, di pezzatura S.V. Da 500gr a 1000 gr, con calibro da 24 a 26 millimetri e a bassa percentuale di grasso, riporta fedelmente l'antica ricetta campidanese, conservando il gusto tipico della gastronomia locale.

Fresh sausage to cook in traditional shape, size S.V. From 500g to 1000g, with a caliber of 24 to 26 millimeters and a low fat percentage, it faithfully reflects the ancient Campidanese recipe, preserving the typical taste of local gastronomy.

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

Energia/energy	722kj-172kcal
Proteine/protein	18,7%
Grassi totali/total fat	10,8%
Acidi grassi saturi/ Saturated fatty acids.	4,3%
Carboidrati/ carbohydrates	<0,1%
Zuccheri/sugars	<0,1
Sale/salt	1,73%
PH	5,3 ± 3
Umidità/ humidity	33 ± 3
Aw (acqua libera/free water)	0,80 – 0,90

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

Informazioni generali prodotto/ General product information:

Pezzatura media/medium size 500<1000gr
 Codice articolo/item number: SF
 Raffreddamento/cooling down: 24 ore/about 24 hours
 Budello: naturale, sintetico/naural, synthetic
 Grana uniforme/unifor grain: media/average
 Shelf-life 20 giorni/ 20 days
 Imballaggio/packaging cartone/ cardboard da 5/10/15/20 kg
 Pezzi per cartone/ pieces for cardboard 12/24
 Vendita/sale: peso variabile/ variable weight

Caratteristiche organolettiche:

1. Odore: in cottura intensamente aromatico e speziato/during cooking smell: intensely aromatic and spicy
2. Colore: rosso brillante/color: bright red
3. Sapore: sapore intenso della spezia principale, anice/ intense flavor of the main spice, anise
4. Struttura: consistente e ottima coesione al taglio, si consuma previa cottura / Structure: consistent and excellent shear cohesion, it is consumed after cooking

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	
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