



Salsiccia suino e cinghiale/pork and wild boar

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

Salsiccia di forma tradizionale, di pezzatura 400 grammi circa,
con calibro da 40 a 43 millimetri e a bassa percentuale di grasso,
riporta fedelmente l'antica ricetta campidanese, conserva fedelmente
un gusto tipico selvatico – semi-affumicata

Traditionally shaped sausage, weighing approximately 400 grams,
with caliber from 40 to 43 millimeters and low fat percentage,
faithfully reports the ancient Campidanese recipe, preserve faithfully
a typical wild taste – semi-smoked

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 450g
Codice articolo/item number: GC
Stagionatura/seasoning: circa 10 giorni/about 10 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. 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