



SALUMI TRADIZIONALI SARDI

DENOMINAZIONE COMMERCIALE
FILETTO STAGIONATO DI SUINO

INGREDIENTI

Carne di suino (filetto) , sale,destrosio,spezie, aromi naturali,antiossidante : E301, conservante:E 250, E252.

DESCRIZIONE

Dal filetto di suino adulto e maturo,aromatizzato e stagionato per 20 giorni, si ottiene il filetto stagionato dal gusto Dolce e leggermente pepato.E' un prodotto tipico della Sardegna e si presenta con una pezzatura da circa 0,600 kg o in tranci confezionati.



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica Mesofila Totale(CMT)	<5 x 10 ⁵ ufc./g
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g
E.coli	<50 ufc/g
Staphilococcus coagulasi '+'	assente
Coliformi totali	<10 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes quantva	0

CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI

Valore Energetico in 100gr di prodotto	695 Kj - 166 Kcal
Proteine	18,9 %
Grassi Totali	10,0 %
Acidi grassi saturi	3,0%
Carboidrati	<0,1 %
Zuccheri	<0,1 %
Sale	3,86%
pH	5,3 ± 3
Umidità (%)	33 ± 3
aw (acqua libera)	0,89± 0,02
Nitriti e Nitrati(mg/kg)	Entro i Limiti di Legge

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	Tipico stagionato leggermente speziato
COLORE	Magro di colore rosso rubino.
SAPORE	Dolce intenso al palato , speziata .Delicato, non salato, stagionato
STRUTTURA	Fetta compatta al taglio

INFORMATIVA GENERALE

		FILETTO DI SUINO ½ sottovuoto
PEZZATURA MEDIA		0,200 < 0,350 Kg.
PEZZI		1
CODICE ART.		FIL
STAGIONATURA		Circa 25/30 gg
BUBELLO		ASSENTE
GRANA UNIFORME		AL TAGLIO
LEGATURA		ASSENTE
MODALITA' DI VENDITA		SOTTOVUOTO
SHELF-LIFE		180 gg
CONSERVAZIONE / C°		Vedi Etichettatura / T < 4°
TIPOLOGIA IMBALLAGGIO		Cartone
PESO MEDIO CARTONE		5/10/20 KG
PEZZI PER CARTONE		20/40/80
VENDITA		Peso variabile
N. CARTONI PER RIPIANO		8/4/4
N. RIPIANI PER PALLETT		10/10/5
N. CARTONI PER PALLETT		80/40/20

INFORMAZIONI SMALTIMENTO

Come smaltire correttamente gli imballaggi?

Scopri lo su susartizzu.com/smaltimento

oppure scannerizza il qr

Per un corretto smaltimento verifica le disposizioni del tuo comune



SOSTANZE ALLERGENICHE

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale orzo,avena,farro, karmut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;	NO	Frutta a guscio, cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (pistaccia vera), noci del Queensland (Macadamia temifolia) e prodotti derivati;	NO
Crostacei e prodotti derivati;	NO	Sedano e prodotti derivati;	NO
Uova e prodotti derivati;	NO	Senape e prodotti derivati;	NO
Pesce e prodotti derivati;	NO	Semi di sesamo e prodotti derivati;	NO
Arachidi e prodotti derivati;	NO	Anidride solforosa e solfiti in concentrazion superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2.	NO
Soia e prodotti derivati;	NO	Lupini e prodotti derivati.	NO
Latte e prodotti derivati(compreso il lattosio)	NO	Molluschi e prodotti derivati.	NO