


Salumificio campidanese "Su Sartizzu"z.a. Loc. Is Argiddas – MonastirCE 9-3701/L	MANUALE AZIENDALE DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENEMETODO HACCP	ED.1 del 01/06/2006
	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 4 del 23/01/2020

DENOMINAZIONE COMMERCIALE		<p style="text-align: center;">TESTA IN CASSETTA</p> 	
TESTA IN CASSETTA			
INGREDIENTI			
Carne di suino, Sale, gelatina animale, destrosio, Spezie, Aromi Naturali. Antiossidante :E301 Conservante : E250			
DESCRIZIONE			
La testa in cassetta è un insaccato prodotto con le parti della testa del maiale è il tipico salume di "risulta". Tutte le carni vengono sottoposte a bollitura in acqua salata , sminuzzate . La concia è composta da sale, pepe, spezie ..L'impasto viene quindi insaccato nel budello cieco del manzo o nella sacca di tela e poi messo a raffreddare .			
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI	
Carica Mesofila Totale(CMT)	<5 x 10 ⁵ ufc./g	Valore Energetico per 100gr di prodotto	1240 Kj – 296 Kcal
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g	Proteine	21,0%
E.coli	<50 ufc/g	Grassi Totali	23,0%
Staphilococcus coagulasi '+'	assente	Acidi grassi saturi	9,0%
Coliformi totali	<10 ufc/g	Carboidrati	1,3%
Salmonella spp.	Assente in 25 g	Zuccheri	<0,1%
Listeria monocytogenes quantva	0	Sale	2,53%
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE		pH	5,3 ± 3
ODORE	Intensamente aromatico e speziato Il profumo e il gusto riprendono l'aroma delle spezie utilizzate	Umidità (%)	33 ± 3
COLORE	Colori vanno dal bianco rosato al rosso.	aw (acqua libera)	0,89± 0,02
SAPORE	Dolce intenso al palato , speziata e delicata .	Nitriti (mg/kg)	Entro i Limiti di Legge
STRUTTURA	Consistente e ottima coesione al taglio , si consuma tagliato a fette o a cubetti .		
INFORMATIVA GENERALE			
		TESTA IN CASSETTA ½ SOTTOVUOTO	TESTA IN CASSETTA A TRANCIO
PEZZATURA MEDIA		3 < 3,5 kg	0,450 kg
PEZZI		1	1
CODICE ART.		T	T
STAGIONATURA		Raffreddamento 24 H	Raffreddamento 24 H
BUBELLO		Naturale/sintetico	Naturale/sintetico
GRANA UNIFORME		Grossa	Grossa
LEGATURA		spago	spago
MODALITA' DI VENDITA		Sottovuoto	Sottovuoto
SHELF-LIFE		180 gg	180 gg
CONSERVAZIONE / C°		Vedi Etichettatura / T< 4°	Vedi Etichettatura / T< 4°
TIPOLOGIA IMBALLAGGIO		Cartone	Cartone
PESO MEDIO CARTONE		5/10/20 KG	5/10/20 KG
PEZZI PER CARTONE		2/4/8	12/24/48
VENDITA		Peso variabile	Peso variabile
N. CARTONI PER RIPIANO		8/8/4	8/8/4
N. RIPIANI PER PALLETT		10/5/5	10/5/5
N. CARTONI PER PALLETT		80/40/20	80/40/20
INFORMAZIONI ETICHETTATURA			
Logo, Dati aziendali, Denominazione di vendita, Ingredienti, Lotto di produzione, Approval Number CE, Da vendersi a peso, TMC, Modalità di conservazione.			
INFORMAZIONI GENERALI			
<i>Nota: Valori medi per 100 grammi di prodotto. I valori indicati si riferiscono solo ed esclusivamente a valori medi ottenuti su cinque lotti di produzione sottoposti ad analisi fisico-chimico-microbiologico.</i>			
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

Salumificio campidanese "Su Sartizu"z.a. Loc. Is Argiddas – MonastirCE 9-3701/L	MANUALE AZIENDALE DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENEMETODO HACCP	ED.1 del 01/06/2006
	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 4 del 23/01/2020