

DENOMINAZIONE COMMERCIALE					
FILETTO 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		CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI			
Carica Mesofila Totale(CMT)	<5 x 10 <sup>5</sup> ufc/g	Valore Energetico in 100gr di prodotto		695 Kj – 166 Kcal	
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g	Proteine		18,9 %	
E.coli	<50 ufc/g	Grassi Totali		10,0 %	
Staphilococcus coagulasi '+'	assente	Acidi grassi saturi		3,0%	
Coliformi totali	<10 ufc/g	Carboidrati		< 0,1 %	
Salmonella spp.	Assente in 25 g	Zuccheri		< 0,1 %	
Listeria monocytogenes quantva	0	Sale		3,86%	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		pH		5,3 ± 3	
ODORE	Tipico stagionato leggermente speziato	Umidità (%)		33 ± 3	
COLORE	Magro di colore rosso rubino .	aw (acqua libera)		0,89± 0,02	
SAPORE	Dolce intenso al palato , speziata .Delicato, non salato, stagionato	Nitriti e Nitrati(mg/kg)		Entro i Limiti di Legge	
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 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