

<p>Salumificio Campidanese “Su Sartizzu” z.a. Loc. Is Argiddas - Monastir CE 9-3701/L</p>	<p align="center">SCHEDA TECNICA PRODOTTO</p>	<p align="right">Aggiornata il 17/04/2026</p>
--	--	---



Salsiccia aroma peperoncino/pepper flavored

Ingredienti/Ingredients

Carne di suino, Sale, Latte scremato in polvere, Spezie, Aromi Naturali, Lattosio Destrosio .
 Antiossidante : E300-E301, Conservante : E252
ORIGINE SUINO: 100% ITALIA

Pork, Salt, Skimmed Milk Powder, Spices, Natural Flavors, Lactose Dextrose.
 Antioxidant: E300-E301, Preservative: E252
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, conservando il gusto tipico della gastronomia locale, aromatizzata al peperoncino.

Traditionally shaped sausage, weighing approximately 400 grams, with caliber from 40 to 43 millimeters and low fat percentage, faithfully reports the ancient Campidanese recipe, preserving the typical taste of local gastronomy, pepper flavored...

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

Energia/energy	1494kj-359kcal
Proteine/protein	29,2g
Grassi totali/total fat	26,5g
Acidi grassi saturi/ Saturated fatty acids.	11,18g
Carboidrati/ carbohydrates	<1,1g
Zuccheri/sugars	<1,1g
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: dolce intenso al palato, aromatizzato al peperoncino/ Taste: intense sweet on the palate, pepper flavored..
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: GP
 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	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)	SI
milk and derivatives (including lactose)	YES
8. Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci, pistacchi e derivati. NO	NO
Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and derivatives. NO	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