

 SARDA AFFUMICATI srl	SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento: 09010 Buggerru (CI) Località Portixeddu	
	SPECIFICA TECNICA CARCIOFINI CON PESCE AFFUMICATO	IT 139 CE
ST-39 Rev. 0 del 10-01-2023 Pagina 1 di 2		Rilasciato il: 18 agosto 1993

1. CARATTERISTICHE GENERALI

a. DESCRIZIONE PRODOTTO	Squisiti carciofini in olio di semi di girasole, resi ancora più deliziosi da un ripieno a base di pesce affumicato, bottarga di muggine e ortaggi misti freschi.
b. PESO NETTO DICHIARATO	290 g PESO SGOCCIOLATO 200 g
c. CONFEZIONE	Vaso in vetro orcio da 314 ml con capsula in metallo, etichettatura secondo quanto previsto dal Reg UE 1169/2011
d. INGREDIENTI	Carciofini (60%), pesce affumicato (pesce spada – tonno pinna gialla - cernia) , olio di semi di girasole, bottarga di muggine macinata, ortaggi misti freschi, aceto di vino, acido lattico e sale.

2. PRODOTTO FINITO

a. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH < 4.5 sale 1,09 %

b. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.30° 3 x 10⁴ UFC/ g (30.000)
E.Coli assente UFC / g
Stafilococco aureo assente UFC / g
Clostridium perfringens < 100UFC/g
Salmonella assente/ 25 g
Listeria monocytogenes assente/ g

c. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Presentazione	Carciofini interi di calibro uniforme con all'interno il ripieno
Colore	Tipico (assenza di colorazioni estranee)
Odore	Caratteristico (assenza di odori estranei)
Sapore	Tipico (assenza di sapori estranei)
Consistenza	Consistenza compatta

d. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI – valori medi per 100 g di prodotto

Valore Energetico	556 KJ	133 Kcal
Grassi	7.2 g	
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	2.5 g	
Carboidrati	6.0 g	
<i>di cui zuccheri</i>	5.0 g	
Proteine	11.0 g	
Sale	1.09 G	

 SARDA AFFUMICATI srl	SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento: 09010 Buggerru (CI) Località Portixeddu	
	SPECIFICA TECNICA CARCIOFINI CON PESCE AFFUMICATO	 Rilasciato il: 18 agosto 1993
ST-39 Rev. 0 del 10-01-2023 Pagina 2 di 2		

e. ALTRE INFORMAZIONI

O.G.M. Allergeni da segnalare	Non O.G.M. PESCE
----------------------------------	---------------------

f. MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore

Modalità di utilizzo Tale quale

Dopo apertura Conservare in frigorifero colmo d'olio e consumare entro 5 giorni.

g. CARATTERISTICHE IMBALLI

La confezione deve presentarsi integra senza fuoriuscite di olio.

3. LOTTO & CODIFICA

a. SHELF-LIFE 36 mesi dalla data di produzione

b. LOTTO Es: L Y/XX/AA MM GG L=lotto; Y = linea di lavorazione; XX = numero progressivo ; AA MM GG = anno mese giorno di etichettatura.

4. CICLO TECNOLOGICO

a. PROCESSO PRODUTTIVO L'intero ciclo avviene secondo le più rigorose norme igieniche. Il prodotto è sottoposto a pastorizzazione.

b. PARAMETRI di CONTROLLO Verifica delle fasi fondamentali da un punto di vista tecnologico e critiche secondo il manuale HACCP.

c. SANIFICAZIONE e DISINFEZIONE Gli impianti sono lavati e sanificati giornalmente con detersivi schiumogeni e disinfettanti idonei per l'industria alimentare.

5. IMBALLI

a. Vaso in vetro orcio da 314 ml con capsula in metallo

EAN
8009122000112

b. UNITA' DI VENDITA CARTONE, PESO FISSO

12 vasi / cartone