

 SARDA AFFUMICATI srl	SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento: 09010 Buggerru (SU) Località Portixeddu	
	SPECIFICA TECNICA PESCATRICE AFFUMICATA	
ST-26 Rev. 1 del 8-01-19 Pagina 1 di 3		Rilasciato il: 18 agosto 1993

1. CARATTERISTICHE GENERALI

a. DESCRIZIONE PRODOTTO Pescatrice affumicata

b. PESO NETTO DICHIARATO Variabile trancio intero

c. CONFEZIONE Busta in sottovuoto

d. INGREDIENTI Rana pescatrice, sale, fumo naturale e aromi naturali

2. PRODOTTO FINITO

a. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Sale 2,97 % Hg < 1 mg/Kg Cd <0.3 mg/Kg Pb <0.3 mg/Kg

b. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.30° 3 x 10⁴ UFC/ g (30.000) trancio intero

E.Coli assente/ g

Coliformi (Enterobacteriaceae) < 100 UFC/g

Bacillus cereus < 500 UFC/g

Clostridium perfringens < 10 UFC/g

Staphylococcus aureus coag + assente / g

Salmonella assente/ 25 g

Listeria monocytogenes assente/ g

c. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Presentazione	Rana pescatrice essiccata ed affumicata
Colore	La fetta si presenta color rosa chiaro
Odore	Caratteristico, con leggere note aromatiche di spezie e di affumicatura
Sapore	Delicato, caratteristico, con leggere note aromatiche di spezie, e di affumicatura
Consistenza	Compatta, morbida
Difetti	Formazione di muffe dovuto a perdita sottovuoto imballo primario

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

Valore Energetico	394 KJ	94 Kcal
Grassi	0,2 g	
di cui acidi grassi saturi	<0,1 g	
Carboidrati	1,4 g	
di cui zuccheri	<0.1 g	
Proteine	21,7 g	
Sale	4,70 g	

e. ALTRE INFORMAZIONI

 <p>SARDA AFFUMICATI srl</p>	<p>SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento: 09010 Buggerru (SU) Località Portixeddu</p>	
	<p>SPECIFICA TECNICA PESCATRICE AFFUMICATA</p>	<p>IT 139 CE</p>
<p>ST-26 Rev. 1 del 8-01-19 Pagina 2 di 3</p>		<p>Rilasciato il: 18 agosto 1993</p>

O.G.M.
Allergeni da segnalare

Non O.G.M.
Rana pescatrice (PESCE)

f. MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservazione – trasporto - esposizione da 0°C a 4°C

Modalità di utilizzo Tale quale

Dopo apertura Conservare in frigorifero e consumare dopo l'apertura entro 5 giorni.

g. CARATTERISTICHE IMBALLI

La confezione deve presentarsi integra col sottovuoto spinto, priva di aria all'interno.

3. LOTTO & CODIFICA

a. SCADENZA 62 giorni

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. MATERIA PRIMA

a. TONNO PINNA GIALLA

Specie Lophius piscatorius, (le materie prime sono congelate e glassate)

Controlli Analisi Visiva e microbiologica sul prodotto all'arrivo in stabilimento .

b. SALE

Caratteristiche Sale Alimentare come da specifica Sarda Affumicati Srl comunque rispondente alle normative vigenti.

Controlli Analisi Chimico-Fisiche (impurità, etc).

5. CICLO TECNOLOGICO

a. PROCESSO PRODUTTIVO L'intero ciclo avviene secondo le più rigorose norme igieniche. Il prodotto è sottoposto a salagione, essiccazione ed affumicatura

b. PARAMETRI di CONTROLLO Verifica delle fasi fondamentali da un punto di vista tecnologico e critiche secondo il manuale HACCP. Controlli affumicatura, essiccazione, metal detector.

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

6. IMBALLI

 SARDA AFFUMICATI srl	SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento: 09010 Buggerru (SU) Località Portixeddu	
	SPECIFICA TECNICA PESCATRICE AFFUMICATA	
ST-26 Rev. 1 del 8-01-19 Pagina 3 di 3		Rilasciato il: 18 agosto 1993

a. Busta Tranci busta per alimenti neutra	Altezza / larghezza	70 / 30 cm
---	---------------------	------------

b. UNITA' DI VENDITA CARTONE, PESO VARIABILE	EAN
Tranci interi 1 / 2 kg	pz 3 – 5 kg (variabile)
	2276130

c. CARTONE	Peso Lordo (Kg)	Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Lunghezza (cm)
Confezione : Cartone	5.2 (variabile)	3	24.5	31.5

d. PALLET	Cartoni per piano	Piani per pallet	Totale Cartoni	Misure base Pallet	Altezza pallet
Confezione : Cartone	Tranci 10	3	30	80x120	56