



SARDA AFFUMICATI srl

ST-36

Rev. 3 del 10-01-24

Pagina 1 di 3

SARDA AFFUMICATI SRL
Via Alghero 14 - 09127
Cagliari
Stabilimento: 09010 Buggerru (CI)
Località Portixeddu



IT 139
CE

SPECIFICA TECNICA
RITAGLI DI SALMONE AFFUMICATO

Rilasciato il: 18 agosto 1993

1. CARATTERISTICHE GENERALI

a. DESCRIZIONE PRODOTTO Ritagli di salmone affumicato

b. PESO NETTO DICHIARATO Fisso 250 g – 500 g

c. CONFEZIONE Busta in sottovuoto

d. INGREDIENTI Salmone, sale, fumo naturale

2. PRODOTTO FINITO

a. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Sale 4,25 %

b. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.30° 3 x 10⁴ UFC/ g (30.000)

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	Caratteristica del salmone senza pelle e corpi estranei
Colore	Caratteristico color salmone
Odore	Caratteristico, con leggere note aromatiche di spezie e di affumicatura
Sapore	Delicato, caratteristico, con leggere note aromatiche di affumicatura
Consistenza	Tenera ma non troppo morbida
Difetti	Perdita sottovuoto imballo primario

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

Valore Energetico	688 KJ	164 Kcal
Grassi	7.6 g	
di cui acidi grassi saturi	2.4 g	
Carboidrati	1.3 g	
di cui zuccheri	0.0 g	
Proteine	22.7 g	
Sale	4.25 G	

 SARDA AFFUMICATI srl	SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento: 09010 Buggerru (CI) Località Portixeddu	
	SPECIFICA TECNICA RITAGLI DI SALMONE AFFUMICATO	 Rilasciato il: 18 agosto 1993
ST-36 Rev. 3 del 10-01-24 Pagina 2 di 3		

e. ALTRE INFORMAZIONI

O.G.M. Allergeni da segnalare	Non O.G.M. Salmone (PESCE)
----------------------------------	-------------------------------

f. MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservazione – trasporto - esposizione da 0°C a 4°C
 Modalità di utilizzo Consumare previa cottura – Prodotto decongelato
 Dopo apertura Conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni dopo l'apertura

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. SALMONE

Specie	Salmo salar, (le materie prime sono provenienti da allevamenti norvegesi e scozzesi)
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 salatura, essiccazione e affumicatura.

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

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

 <p>SARDA AFFUMICATI srl</p>	<p>SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento: 09010 Buggerru (CI) Località Portixeddu</p>	
	<p>SPECIFICA TECNICA RITAGLI DI SALMONE AFFUMICATO</p>	<p>IT 139 CE</p>
<p>ST-36</p>		<p>Rilasciato il: 18 agosto 1993</p>
<p>Rev. 3 del 10-01-24</p>		
<p>Pagina 3 di 3</p>		

6. IMBALLI

a. Busta

Salmone ritagli 250 g peso fisso

lunghezza / larghezza

29,5 / 19 cm

Salmone ritagli 500 g peso fisso

29,5 / 19 cm

b. UNITA' DI VENDITA

EAN

CARTONE, PESO VARIABILE

Salmone ritagli 250 g peso fisso kg 5

8009122006305

Salmone ritagli 500 g peso fisso kg 8

8009122001157