

 SARDA AFFUMICATI srl	SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento : 09010 Buggerru (CI) Località Portixeddu	
	SPECIFICA TECNICA SALMONE AFFUMICATO	IT 139 CE
ST-18 Rev. 2 del 09-01-23 Pagina 1 di 3		Rilasciato il: 18 agosto 1993

1. CARATTERISTICHE GENERALI

a. DESCRIZIONE PRODOTTO Salmone affumicato

b. PESO NETTO DICHIARATO Variabile

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 SALMONE AFFUMICATO	
ST-18 Rev. 2 del 09-01-23 Pagina 2 di 3		Rilasciato il: 18 agosto 1993

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 Tale quale
 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.

 SARDA AFFUMICATI srl	SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento : 09010 Buggerru (CI) Località Portixeddu	
	SPECIFICA TECNICA SALMONE AFFUMICATO	 IT 139 CE
ST-18 Rev. 2 del 09-01-23 Pagina 3 di 3		Rilasciato il: 18 agosto 1993

6. IMBALLI

a. Busta

	Altezza / larghezza		
Salmone baffa 500/900 peso variabile	60 / 21	cm	
Salmone baffa 900/1.5 peso variabile	69 / 25	cm	
Salmone baffa 1.5/2.0 peso variabile	80 / 30	cm	

b. UNITA' DI VENDITA

CARTONE, PESO VARIABILE		EAN
Salmone baffa 500/900 peso variabile	PZ 10	2243088
Salmone baffa 900/1.5 peso variabile	PZ 10	2243089
Salmone baffa 1.5/2.0 peso variabile	PZ 5	2243091