



SARDA AFFUMICATI srl

ST-21

Rev. 4 del 11-01-2024

Pagina 1 di 3

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



IT 139
CE

Rilasciato il: 18 agosto 1993

SPECIFICA TECNICA BOTTARGA DI TONNO ROSSO INTERA

1. CARATTERISTICHE GENERALI

a. DESCRIZIONE PRODOTTO Bottarga di Tonno intera

b. PESO NETTO DICHIARATO variabile

c. CONFEZIONE Busta in sottovuoto

d. INGREDIENTI Uova di tonno, sale

2. PRODOTTO FINITO

a. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Sale 8 – 13 % PH \leq 5.7 AW \leq 0.85

b. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

c. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Presentazione bottarga Uova di tonno essicate.
Colore Il colore va da rosa chiaro a quello scuro
Odore Forte di bottarga salata.
Sapore Di mare molto intenso
Consistenza Da morbida a consistente
Difetti Formazione di muffe dovuto a perdita sottovuoto imballo primario

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

Valore Energetico	683 KJ	163 Kcal
Grassi	4.0 g	
di cui acidi grassi saturi	1.3 g	
Carboidrati	<0.1 g	
di cui zuccheri	<0.1 g	
Proteine	31.7 g	
Sale	16.8 g	



SARDA AFFUMICATI srl

ST-21

Rev. 4 del 11-01-2024

Pagina 2 di 3

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



IT 139
CE

Rilasciato il: 18 agosto 1993

SPECIFICA TECNICA BOTTARGA DI TONNO ROSSO INTERA

e. ALTRE INFORMAZIONI

O.G.M. Non O.G.M.
Allergeni da segnalare Uova di tonno (**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 30 giorni

g. CARATTERISTICHE IMBALLI

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

3. LOTTO & CODIFICA

a. SCADENZA 12 MESI

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. UOVA DI TONNO

Specie Thunnus Thynnus . (La materia prima è congelata e glassata.)
Controlli Analisi Visiva e microbiologica
sul prodotto all'arrivo in stabilimento
Provenienza Atlantico orientale centrale FAO 34, Mar mediterraneo FAO 37 (diverse sottozone).

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.
Prodotto sottoposto a salagione ed essiccazione.

b. PARAMETRI di CONTROLLO Verifica delle fasi fondamentali da un punto di vista tecnologico e critiche secondo il manuale HACCP. Tempi e temperature di essiccazione, rilevazione di PH – AW.

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



SARDA AFFUMICATI srl

ST-21

Rev. 4 del 11-01-2024

Pagina 3 di 3

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



SPECIFICA TECNICA
BOTTARGA DI TONNO ROSSO INTERA

IT 139
CE

Rilasciato il: 18 agosto 1993

6. IMBALLI

a. Busta

Busta per alimenti stampata o neutra

Altezza / larghezza

12 / 30 cm

16 / 70 cm

18 / 90 cm

b. UNITA' DI VENDITA

CARTONE, PESO VARIABILE

GRAMMATURA

GR

EAN

A pezzo

800 / up

2243085

c. CARTONE

Confezione :
Cartone

Peso Lordo
(Kg)

Altezza
(cm)

Larghezza
(cm)

Lunghezza
(cm)

5 kg

5.3

11

31

41

d. PALLET

Confezione :
Cartone

Cartoni per
piano

Piani per
pallet

Totale
Cartoni

Misure base
Pallet

Altezza
pallet

5 kg

6

10

60

80x120

130