



SARDA AFFUMICATI srl

ST-05

Rev. 8 del 11-01-2024

Pagina 1 di 3

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



**SPECIFICA TECNICA
CIUFFO DI POLPO**

IT 139
CE

Rilasciato il: 18 agosto 1993

1. CARATTERISTICHE GENERALI

a. DESCRIZIONE PRODOTTO Polpo arricciato cotto al vapore

b. PESO NETTO DICHIARATO variabile

c. CONFEZIONE Busta in sottovuoto

d. INGREDIENTI Polpo, sale

2. PRODOTTO FINITO

a. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità 73%	Cadmio <0.1 ppm	Piombo <0.3 ppm
Cloruro 2 -4%	Mercurio <1 ppm	

b. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T. 30° ≤10⁶ ufc/gr (1.000.000)
Coliformi (Enterobacteriaceae) < 100 UFC/g
Bacillus cereus < 100 UFC/g
E.Coli assente/ g
Stafilococco aureus assente UFC/g
Salmonella assente/ 25 g
Listeria monocytogenes assente/ 25g
Clostridium perfringens <100 UFC/g

c. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Presentazione polpo	Polpo arricciato cotto al vapore
Colore	Viola, senza colorazioni anomale
Odore	Caratteristico, polpo lesso.
Sapore	Caratteristico del polpo
Consistenza	Da morbida a consistente, non stopposo
Difetti	Perdita sottovuoto imballo primario

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

Valore Energetico	429 KJ	103 Kcal
Grassi	0.1 g	
di cui acidi grassi saturi	<0.1 g	
Carboidrati	1.1 g	
di cui zuccheri	<0.5 g	
Proteine	24.3 g	
Sale	0.98 g	



SARDA AFFUMICATI srl

ST-05

Rev. 8 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 CIUFFO DI POLPO

e. ALTRE INFORMAZIONI

O.G.M. Non O.G.M.
Allergeni da segnalare Polpo

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 4 giorni

g. CARATTERISTICHE IMBALLI

La confezione deve presentarsi 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. Polpo

Specie Octopus (la materia prima congelata e glassata, o fresca)
Controlli Analisi Visiva, microbiologica e chimica 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 cottura prolungata, e pastorizzazione.

b. PARAMETRI di CONTROLLO Verifica delle fasi fondamentali da un punto di vista tecnologico e critiche secondo il manuale HACCP. Vengono controllati tempi e temperature di cottura e pastorizzazione. Il prodotto viene esaminato al metal detector.



SARDA AFFUMICATI srl

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



**SPECIFICA TECNICA
CIUFFO DI POLPO**

IT 139
CE

ST-05

Rev. 8 del 11-01-2024

Pagina 3 di 3

Rilasciato il: 18 agosto 1993

c. SANIFICAZIONE e DISINFEZIONE

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

6. IMBALLI

a. Busta

Busta per alimenti

Altezza / larghezza

20x35 cm

b. UNITA' DI VENDITA

CARTONE, PESO VARIABILE

EAN

CIUFFO DI POLPO PZ 10

2201054

c. CARTONE

Confezione:	Peso Lordo (Kg)	Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Lunghezza (cm)
Cartone	5.600	22	31.5	42

d. PALLET

Confezione:		Cartoni per piano	Piani per pallet	Totale Cartoni	Misure base Pallet	Altezza pallet
Cartone	PZ 10	6	7	42	80X120	170 cm