



SARDA AFFUMICATI srl

ST-29

Rev. 1 del 10-01-2024

Pagina 1 di 3

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



IT 139  
CE

**SPECIFICA TECNICA**  
**POLPA DI RICCIO DI MARE PASTORIZZATA**

Rilasciato il: 18 agosto 1993

**1. CARATTERISTICHE GENERALI**

**a. DESCRIZIONE PRODOTTO** Polpa di riccio di mare pastorizzata

**b. PESO NETTO DICHIARATO** 120 g ;

**c. CONFEZIONE** Vaso in vetro

**d. INGREDIENTI** Polpa di riccio di mare e sale

**2. PRODOTTO FINITO**

**a. CARATTERISTICHE PONDERALI**

Peso Netto g 120

**b. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

Sale	da 0.5 a 2 %
Mercurio	< 0.5 mg/Kg
Istamina	< 100 mg/Kg
Piombo	<1.5 mg/Kg
Cadmio	<1 mg/Kg
Biotossine	negative

**c. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

E.Coli assente / g  
Salmonella assente UFC / g  
Listeria monocytogenes assente / g  
Vibrio parahaemolyticus assente UFC / g  
Aeromonas hydrophila assente UFC / g

**d. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Presentazione	Cremoso, spalmabile
Colore	Rosso vivo
Odore	Tipico di mare
Sapore	Tipico di mare
Consistenza	Morbida spalmabile
Difetti	Perdita del vuoto, assenza lip-lap



SARDA AFFUMICATI srl

ST-29

Rev. 1 del 10-01-2024

Pagina 2 di 3

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



IT 139  
CE

**SPECIFICA TECNICA**  
**POLPA DI RICCIO DI MARE PASTORIZZATA**

Rilasciato il: 18 agosto 1993

**e. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI – valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato**

Valore Energetico	296 KJ	71 Kcal
Grassi	1.8 g	
di cui acidi grassi saturi	0,8 g	
Carboidrati	8.4 g	
di cui zuccheri	0.3 g	
Proteine	11.2 g	
Sale	0.62 g	

**f. ALTRE INFORMAZIONI**

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

**g. MODALITA' DI CONSERVAZIONE – TRASPORTO - ESPOSIZIONE**

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

Modalità di utilizzo; Tale e quale

Dopo apertura Conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni

**h. CARATTERISTICHE IMBALLI**

I vasi non devono presentarsi esternamente colanti, con ammaccature o sporchi.

**3. LOTTO & CODIFICA**

a. TMC 120 giorni

b. LOTTO Es: L Y/XX/AA L=lotto; Y= linea di lavorazione; XX = numero progressivo operazione; AA = anno

**4. MATERIA PRIMA**

**a. GONADI DI RICCIO DI MARE**

Specie Riccio di mare (*Paracentrotus Lyvidus*)  
Controlli Analisi Visiva, Microbiologica, Chimico-Fisica  
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).



SARDA AFFUMICATI srl

ST-29

Rev. 1 del 10-01-2024

Pagina 3 di 3

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



IT 139  
CE

**SPECIFICA TECNICA**  
**POLPA DI RICCIO DI MARE PASTORIZZATA**

Rilasciato il: 18 agosto 1993

**5. CICLO TECNOLOGICO**

<b>a. PROCESSO PRODUTTIVO</b>	L'intero ciclo avviene secondo le più rigorose norme igieniche. Il prodotto è sottoposto a pastorizzazione.
<b>b. PARAMETRI di CONTROLLO</b>	Verifica delle fasi fondamentali da un punto di vista tecnologico e critiche secondo il manuale HACCP. Si effettuano controlli sui tempi e temperature di pastorizzazione
<b>c. SANIFICAZIONE e DISINFEZIONE</b>	Gli impianti sono lavati e sanificati giornalmente con detersivi schiumogeni e disinfettanti idonei per l'industria alimentare.

**6. IMBALLI**

<b>a. Vaso in vetro</b> Vasi in vetro da 106 ml						
<b>b. UNITA' DI VENDITA</b>						
Confezione: vaso	120gx22	Altezza (cm) 5	Diametro (cm) 7	EAN 8009122007173		
<b>c. CARTONE</b>						
Confezione :	120gx22	Peso Lordo (Kg) 4.6	Unità di vendita per crt 22	Altezza (cm) 10	Larghezza (cm) 20	Lunghezza (cm) 30
		4				
<b>d. PALLET</b>						
Confezione :	120gx22	Cartoni per piano 10	Piani per pallet 12	Totale Cartoni 120	Misure base Pallet 80x120	Altezza pallet 100