



SARDA AFFUMICATI srl

ST-10

Rev. 4 del 10-01-24

Pagina 1 di 3

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



SPECIFICA TECNICA TENEREZZA DI POLPO PRF

IT 139
CE

Rilasciato il: 18 agosto 1993

1. CARATTERISTICHE GENERALI

a. DESCRIZIONE PRODOTTO Polpo cotto al vapore e insaccato in budello sottovuoto

b. PESO NETTO DICHIARATO 100GR

c. CONFEZIONE VASCETTA ATP

d. INGREDIENTI Polpo, sale

2. PRODOTTO FINITO

a. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità 73%	Cadmio <0.2 ppm	Piombo <0.3 ppm
Cloruro 2 – 4%	Mercurio <0.5 ppm	Rame <20 ppm

b. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica mesofila aerobica <10⁵ ufc/gr
Enterobatterio <10² ufc/gr
E.Coli assente/ g
Stafilococco aureus <100 ufc/gr
Salmonella assente/ 25 g
Listeria monocytogenes assente/ 25g
Clostridi solfo riduttori <100 ufc/gr.

c. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Presentazione polpo	Soppressa di polpo
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	489 KJ	117 Kcal
Grassi	0.9 g	
di cui acidi grassi saturi	0,2 g	
Carboidrati	1.2 g	
di cui zuccheri	<0.1 g	
Proteine	26.0 g	
Sale	1.68 g	

e. ALTRE INFORMAZIONI

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



SARDA AFFUMICATI srl

ST-10

Rev. 4 del 10-01-24

Pagina 2 di 3

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



SPECIFICA TECNICA TENEREZZA DI POLPO PRF

IT 139
CE

Rilasciato il: 18 agosto 1993

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 vaschetta deve presentarsi integra, e la saldatura completa in tutto il suo perimetro.

3. LOTTO & CODIFICA

a. SCADENZA 45 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 è 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.
Prodotto 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, controllo tempi e temperatura di cottura e pastorizzazione.

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-10

Rev. 4 del 10-01-24

Pagina 3 di 3

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



**SPECIFICA TECNICA
TENEREZZA DI POLPO PRF**

IT 139
CE

Rilasciato il: 18 agosto 1993

6. IMBALLI

a. VASCHETTA ATP

100gr peso fisso	Larghezza 13 cm	Lunghezza 23 cm	Altezza 1.5 cm
------------------	--------------------	--------------------	-------------------

**b. UNITA' DI VENDITA
CARTONE**

EAN

100 gr x PZ 10	8009122008101
----------------	---------------

c. CARTONE

Confezione : Cartone	Peso Lordo (Kg)	Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Lunghezza (cm)
100 gr x 5	1.700	10.5	30	36

d. PALLET

Confezione : Cartone	Cartoni per piano	Piani per pallet	Totale Cartoni	Misure base Pallet	Altezza pallet
100grx10	6	10	60	80x120	120