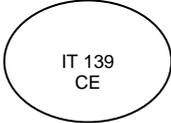


 <p>SARDA AFFUMICATI srl</p>	<p>SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento: 09010 Buggerru (CI) Località Portixeddu</p>	
<p>ST-06 Rev. 8 del 11-01-2024 Pagina 1 di 3</p>	<p>SPECIFICA TECNICA TENEREZZA DI POLPO</p>	 <p>Rilasciato il: 18 agosto 1993</p>

1. CARATTERISTICHE GENERALI

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

b. PESO NETTO DICHIARATO 250gr, 1kg peso variabile, o fisso 200gr

c. CONFEZIONE Budello non edibile

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

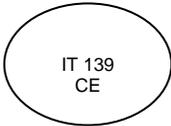
C.B.T. 30° ≤10⁶ ufc/gr (1.000.000)
Coliformi (Enterobacteriaceae) < 100 UFC/g
Bacillus cereus < 100 UFC/g
E.Coli assente/ g
Stafilococco aureus assente UFC/g
Salmonella assente/ 25 g
Listeria monocytogenes assente/ 25g
Clostridium perfringens <100 UFC/g

c. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Presentazione polpo	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	519 KJ	124 Kcal
Grassi	0.3 g	
di cui acidi grassi saturi	<0.1 g	
Carboidrati	1.0 g	
di cui zuccheri	<0.5 g	
Proteine	29.3 g	
Sale	4.81 g	

 SARDA AFFUMICATI srl	SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento: 09010 Buggerru (CI) Località Portixeddu	
	SPECIFICA TECNICA TENEREZZA DI POLPO	 Rilasciato il: 18 agosto 1993
ST-06 Rev. 8 del 11-01-2024 Pagina 2 di 3		

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

Il budello deve presentarsi integro col sottovuoto spinto, privo 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 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

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



SPECIFICA TECNICA
TENEREZZA DI POLPO

IT 139
CE

Rilasciato il: 18 agosto 1993

ST-06

Rev. 8 del 11-01-2024

Pagina 3 di 3

6. IMBALLI

a. Budello artificiale non edibile

	Lunghezza	Diametro
200gr peso fisso	13 cm	45 mm
250gr peso variabile	17cm	45mm
1kg peso variabile	18cm	87mm

b. UNITA' DI VENDITA

EAN

CARTONE

200gr x PZ 10	8009122008019
250gr x PZ 10	2276120
1 kg x PZ 5	2276120

c. CARTONE

Confezione:	Peso Lordo (Kg)	Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Lunghezza (cm)
Cartone 200grx10	2.300	8	25	31
250grx10	2.800	8	25	31
1 kg x 5	5.400	10.5	31	36.5

d. PALLET

Confezione:	Cartoni per piano	Piani per pallet	Totale Cartoni	Misure base Pallet	Altezza pallet
Cartone 200grx10	10	15	150	80X120	140
250grx10	10	12	120	80x120	120
1 kg x 5	6	10	60	80x120	120