

 <p>SARDA AFFUMICATI srl</p>	<p>SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento: 09010 Buggerru (CI) Località Portixeddu</p>	
	<p>SPECIFICA TECNICA ANGUILLA AFFUMICATA</p>	<p>IT 139 CE</p>
<p>ST-11 Rev. 4 del 10-01-23 Pagina 1 di 3</p>		<p>Rilasciato il: 18 agosto 1993</p>

1. CARATTERISTICHE GENERALI

a. DESCRIZIONE PRODOTTO Anguilla affumicata

b. PESO NETTO DICHIARATO Variabile

c. CONFEZIONE Busta in sottovuoto

d. INGREDIENTI Anguilla, sale, fumo naturale e aromi naturali mediterranei

2. PRODOTTO FINITO

a. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Sale 1,50 %

b. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.30° 3 x 10⁴ UFC/ g (30.000)

E.Coli assente/ g

Coliformi (Enterobacteriaceae) < 100 UFC/g

Bacillus cereus < 500 UFC/g

Clostridium perfringens < 10 UFC/g

Staphylococcus aureus coag + assente / g

Salmonella assente/ 25 g

Listeria monocytogenes assente/ g

c. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Presentazione Anguilla affumicato

Colore La parte esterna si presenta color rosa, mentre la parte interna color bianco

Odore Caratteristico, con leggere note aromatiche di spezie e di affumicatura

Sapore Delicato, caratteristico, con leggere note aromatiche di spezie, e di affumicatura

Consistenza Compatta, morbida

Difetti Formazione di muffe dovuto a perdita sottovuoto imballo primario

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

Valore Energetico 1354 KJ 324 Kcal

Grassi 27.5 g

di cui acidi grassi saturi 11.0 g

Carboidrati 3.2 g

di cui zuccheri 0.0 g

Proteine 15.8 g

Sale 1.50 G

 <p>SARDA AFFUMICATI srl</p>	<p>SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento: 09010 Buggerru (CI) Località Portixeddu</p>	
	<p>SPECIFICA TECNICA ANGUILLA AFFUMICATA</p>	<p>IT 139 CE</p>
<p>ST-11 Rev. 4 del 10-01-23 Pagina 2 di 3</p>		<p>Rilasciato il: 18 agosto 1993</p>

e. ALTRE INFORMAZIONI

O.G.M. Non O.G.M.
Allergeni da segnalare Anguilla (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 2 giorni dopo l'apertura

g. CARATTERISTICHE IMBALLI

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

3. LOTTO & CODIFICA

a. SCADENZA 90 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. ANGUILLA

Specie Anguilla anguilla, (le materie prime sono fresche provenienti dai nostri allevamenti Sardegna)
Controlli Analisi Visiva e microbiologica 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 salamoia ed affumicatura.

b. PARAMETRI di CONTROLLO Verifica delle fasi fondamentali da un punto di vista tecnologico e critiche secondo il manuale HACCP.
Controlli affumicatura, metal detector.

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-11

Rev. 4 del 10-01-23

Pagina 3 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
ANGUILLA AFFUMICATA

6. IMBALLI

a. Busta

Filetti da 100 gr peso variabile

Filetti da 350 gr peso variabile

Altezza / larghezza

11 / 17 cm

18 / 45 cm

b. UNITA' DI VENDITA

CARTONE, PESO VARIABILE

EAN

Busta 100 gr pz 10

2243077

Busta 350 gr pz 10

2243078

c. CARTONE

Confezione :		Peso Lordo (Kg)	Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Lunghezza (cm)
Cartone	100 gr	1.800	8	24.5	31.5
	350 gr	4.000	13	40	60

d. PALLET

Confezione :		Cartoni per piano	Piani per pallet	Totale Cartoni	Misure base Pallet	Altezza pallet
	100 gr	10	4	40	80x120	50
	350 gr	4	5	20	80x120	120