



SARDA AFFUMICATI srl

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



IT 139
CE

ST-17

Rev. 0 del 1-12-18

Pagina 1 di 3

SPECIFICA TECNICA INSALATA DI MARE

Rilasciato il: 18 agosto 1993

1. CARATTERISTICHE GENERALI

a. DESCRIZIONE PRODOTTO	Assortimento di prodotti ittici cotti al vapore, tagliati a trancetti, marinati e confezionati in olio di semi di girasole.
b. PESO NETTO DICHIARATO	800g – 3 kg – 5 kg
c. CONFEZIONE	Secchiello (polipropilene idoneo al contatto alimentare)
d. INGREDIENTI	Totano gigante del pacifico, Polpo cileno, Mazzancolla atlantica, Cozza cilena , olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, aglio, pepe, peperoncino, CONSERVANTI: E270, ANTIOSSIDANTE: E300.

2. PRODOTTO FINITO

a. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Sale 1,51 %

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 < 100 UFC/g
Clostridium perfringens < 100UFC/g
Stapylococcus aureus coag + assente / g
Salmonella assente/ 25 g
Listeria monocytogenes assente/ g

c. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Presentazione	Il prodotto si presenta non rancido, senza odore ammoniacale, senza zone di disidratazione e ingiallimento, assente da parassiti e corpi estranei.
Colore	Colorazione variegata tipica dell'antipasto.
Odore	Odore caratteristico gradevole di pesce marinato.
Sapore	Caratteristico dei singoli componenti, ricco sotto ogni aspetto, senza retrogusti anomali.
Consistenza	Consistenza soda, non stopposa non fibrosa.

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

Valore Energetico	609 KJ	146 Kcal
Grassi	8.8 g	
di cui acidi grassi saturi	2.0 g	
Carboidrati	0 g	
di cui zuccheri	0.0 g	
Proteine	16.5 g	
Sale	1.51 G	



SARDA AFFUMICATI srl

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



SPECIFICA TECNICA
INSALATA DI MARE

IT 139
CE

ST-17

Rev. 0 del 1-12-18

Pagina 2 di 3

Rilasciato il: 18 agosto 1993

e. ALTRE INFORMAZIONI

O.G.M. Non O.G.M.
Allergeni da segnalare PESCE – MOLLUSCHI – CROSTACEI

f. MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservazione – trasporto - esposizione da 0°C a 4°C
Modalità di utilizzo Tale quale
Dopo apertura Conservare in frigorifero colmo d'olio e consumare entro 10 giorni.

g. CARATTERISTICHE IMBALLI

La confezione deve presentarsi integra senza fuoriuscite di olio.

3. LOTTO & CODIFICA

a. SCADENZA 300 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. Totano gigante del pacifico, Polpo cileno, Mazzancolla atlantica, Cozza cilena

Specie Totano gigante del pacifico (*Dosidicus gigas*), Polpo cileno (*octopus mimus*), Mazzancolla atlantica (*Farfantepenaeus notialis*), Cozza cilena (*Mytilus chilensis*).
Controlli Analisi Visiva e microbiologica sul prodotto all'arrivo in stabilimento .

5. CICLO TECNOLOGICO

a. PROCESSO PRODUTTIVO L'intero ciclo avviene secondo le più rigorose norme igieniche. Il prodotto è sottoposto a cottura al vapore e marinatura.

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

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-17

Rev. 0 del 1-12-18

Pagina 3 di 3

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



SPECIFICA TECNICA
INSALATA DI MARE

IT 139
CE

Rilasciato il: 18 agosto 1993

6. IMBALLI

a. Secchiello

Secchiello 800g
Secchiello 3 kg
Secchiello 5 kg

Capacità

0.880 Litri
3.750 Litri
5.800 Litri

b. UNITA' DI VENDITA

CARTONE, PESO FISSO

EAN

Secchiello 800g	pz 3	8009122008002
Secchiello 3 kg	pz 2	8009122007067
Secchiello 5 kg	pz 2	800912205000