

 <p>SARDA AFFUMICATI srl</p>	<p>SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento: 09010 Buggerru (CI) Località Portixeddu</p>	
	<p><b>SPECIFICA TECNICA</b> <b>PESCE SPADA AFFUMICATO</b></p>	<p>IT 139 CE</p>
<p><b>ST-10</b> Rev. 3 del 5-01-23 Pagina 1 di 3</p>		<p>Rilasciato il: 18 agosto 1993</p>

## 1. CARATTERISTICHE GENERALI

**a. DESCRIZIONE PRODOTTO** Pesce spada affumicato

**b. PESO NETTO DICHIARATO** Variabile trancio intero  
Fisso preaffettato busta 100 gr, 200 gr.

**c. CONFEZIONE** Busta in sottovuoto

**d. INGREDIENTI** Pesce spada, sale, fumo naturale e aromi naturali

## 2. PRODOTTO FINITO

### a. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Sale 2,38 %      Hg < 1 mg/Kg      Cd 0.3 mg/Kg      Pb 0.3 mg/Kg

### b. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.30° 3 x 10<sup>4</sup> UFC/ g (30.000) trancio intero

C.B.T.30° 10<sup>5</sup> UFC/ g (100.000) preaffettato

E.Coli assente/ g

Coliformi (Enterobacteriaceae) < 100 UFC/g

Bacillus cereus < 500 UFC/g

Clostridium perfringens < 10 UFC/g

Stapylococcus aureus coag + assente / g

Salmonella assente/ 25 g

Listeria monocytogenes assente/ g

### c. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Presentazione      Pesce spada essiccato ed affumicato

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

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      775 KJ      185 Kcal

Grassi      6.8 g

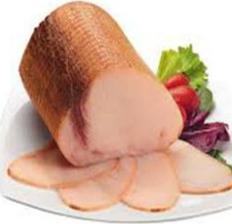
di cui acidi grassi saturi      2,0 g

Carboidrati      1.0 g

di cui zuccheri      0.0 g

Proteine      30.0 g

Sale      2.38 g

 <p>SARDA AFFUMICATI srl</p>	<p><b>SARDA AFFUMICATI SRL</b>  Via Alghero 14 - 09127  Cagliari  Stabilimento: 09010 Buggerru (CI)  Località Portixeddu</p>	
	<p><b>SPECIFICA TECNICA</b>  <b>PESCE SPADA AFFUMICATO</b></p>	<p>IT 139 CE</p>
<p><b>ST-10</b>  Rev. 3 del 5-01-23  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 Pesce spada (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 dopo l'apertura 2 giorni il preaffettato e 5 giorni l'intero.

**g. CARATTERISTICHE IMBALLI**

La confezione deve presentarsi integra col sottovuoto spinto, priva 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. PESCE SPADA**

Specie Xiphias gladius, (le materie prime sono congelate e glassate)  
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 salagione, essiccazione ed affumicatura

**b. PARAMETRI di CONTROLLO** Verifica delle fasi fondamentali da un punto di vista tecnologico e critiche secondo il manuale HACCP. Controlli affumicatura, essiccazione, 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-10

Rev. 3 del 5-01-23

Pagina 3 di 3

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



IT 139  
CE

**SPECIFICA TECNICA**  
**PESCE SPADA AFFUMICATO**

Rilasciato il: 18 agosto 1993

**6. IMBALLI**

**a. Busta**

Tranci busta per alimenti neutra  
Busta 100/200 gr

Altezza / larghezza

35 / 25 cm

30 / 20 cm

**b. UNITA' DI VENDITA**

CARTONE, PESO VARIABILE

EAN

Tranci interi 1 / 2 kg	pz 3 - 5 kg (variabile)	2219114
Busta 100 gr	pz 10	8009122003007
Busta 200 gr	pz 10	8009122006558

**c. CARTONE**

Confezione :		Peso Lordo (Kg)	Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Lunghezza (cm)
Cartone	Tranci	5.2 (variabile)	13	24.5	31.5
	100 gr	1.800	8	24.5	31.5
	200 gr	2.800	13	24.5	31.5

**d. PALLET**

Confezione :		Cartoni per piano	Piani per pallet	Totale Cartoni	Misure base Pallet	Altezza pallet
Cartone	Tranci	10	3	30	80x120	56
	100 gr	10	4	40	80x120	50
	200 gr	10	4	40	80x120	70