



Salsiccia Sarda Puro Suino
con funghi porcini



Salsiccia Sarda Puro Suino con funghi porcini

Prodotto di salumeria a stagionatura limitata (20gg media). Zona di produzione: Sardegna
Prodotto dalla macinatura grossa di carni di suino, insaccate in budello naturale.

INGREDIENTI	
Carne di suino, sale, funghi porcini, destrosio.	
Antiossidanti E300	
Conservanti E250, E252	
CARATTERISTICHE CHIMICHE	ETICHETTA NUTRIZIONALE
Umidità 41%	Proteine 29,1%
Grasso 16%	Grassi 16,2%
Materia secca 59%	Calorie 280 Kcal
Sodio 2,1%	Energia 1172 KJ
Acqua libera (Aw) 0,906	Sali minerali 5,0%
pH 6,18 un. pH	Carboidrati 4,4%
Fibre 3,25%	
ALLERGENI (allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011)	
Non presenti	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MEDIE	
TENORE DI GERMI PATOGENI	
Listeria monocytogenens	Assenza in 25g
Salmonella ssp	Assenza in 25g
TENORE DI GERMI TESTIMONI DI CARENZA IGIENICA	
Stafilococco aureo	<10UFC/g
Escherichia coli	<10UFC/g
Coliformi totali	<10UFC/g
PRESENTAZIONE	
Forma cilindrica a ferro di cavallo	
SHELF LIFE	
180gg conservata in frigorifero a 5°-6° C a 4°C se protetta da carta per alimenti	
PEZZATURE	
Peso 400g circa in ATP Busta 3 Kg circa con 8 pezzi	
TRASPORTO	
Su furgoni refrigerati a 4°	

INGREDIENTS	
Pork, salt, "porcini" mushrooms, dextrose.	
Anti oxidative E300	
Conservatives E250, E252	
CHEMICAL PROPERTIES	NUTRITION FACTS LABEL
Umidity 41%	Protein 29,1%
Fat 16%	Fats 16,2%
Dry matter content 59%	Calories 280 Kcal
Sodium chloride 2,1%	Energy value 1172 KJ
Activity water (Aw) 0,906	Trace mineral 5,0%
pH 6,18 un. pH	Carbohydrates 4,4%
Fibers 3,25%	
FOOD ALLERGENS (1169/2011 UE directive)	
Totally free	
MEDIUM MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
PLATE COUNT	
Listeria monocytogenens	Absent in 25g
Salmonellae ssp	Absent in 25g
ORGANISM INDICATING POOR HYGIENE	
Staphylococcus aureus	<10UFC/g
Escherichia coli	<10UFC/g
Total Coliforms	<10UFC/g
SHAPE	
Cylinder Shape like horseshoe	
SHELF LIFE	
180gg stored in refrigerator 5°-6° C at 4°C if protected by food paper sheet	
PIECE WEIGHT	
Weight about 400g in ATP about 3 Kg in a single envelope with 8 pieces	
TRANSFER	
Chilled vans at 4°C temperature	

