

 <p>SARDA AFFUMICATI srl</p>	<p>SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento: 09010 Buggerru (CI) Località Portixeddu</p>	
	<p>SPECIFICA TECNICA TENTACOLI DI POLPO COTTO AL VAPORE</p>	<p>IT 139 CE</p>
<p>ST-35 Rev. 1 del 11-01-24</p>		<p>Rilasciato il: 18 agosto 1993</p>

1. CARATTERISTICHE GENERALI

a. DESCRIZIONE PRODOTTO	Tentacoli di polpo cotto al vapore
b. PESO NETTO DICHIARATO	180 g Variabile
c. CONFEZIONE	PET termoretraibile sottovuoto
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° ≤10 ⁶ 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	Polpo cotto al vapore
Colore	Viola, senza colorazioni anomale
Odore	Caratteristico, polpo lessato.
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	483 KJ	115 Kcal	
Grassi	1.0 g		
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	0.1 g		
Carboidrati	1.2 g		
<i>di cui zuccheri</i>	<0.5 g		
Proteine	25.4 g		
Sale	1.42 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 TENTACOLI DI POLPO COTTO AL VAPORE</p>	<p>IT 139 CE</p>
<p>ST-35 Rev. 1 del 11-01-24</p>		<p>Rilasciato il: 18 agosto 1993</p>

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

Vassoio nero con film termoretraibile.

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 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. Il prodotto è sottoposto a cottura prolungata, e confezionamento in atmosfera protettiva

b. PARAMETRI di CONTROLLO Verifica delle fasi fondamentali da un punto di vista tecnologico e critiche secondo il manuale HACCP. Vengono controllati tempi e temperature di cottura. Il prodotto viene esaminato al 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	SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento: 09010 Buggerru (CI) Località Portixeddu	
	SPECIFICA TECNICA TENTACOLI DI POLPO COTTO AL VAPORE	 Rilasciato il: 18 agosto 1993
ST-35 Rev. 1 del 11-01-24		

6. IMBALLI

a. Vassoio nero. Film SKINTITE HB 100 PP trasparente Vassoio liscio H. 20 PP-EVOH.PP Nero	Altezza / larghezza/lunghezza 2,5x8x5,3 cm
--	--

b. UNITA' DI VENDITA CARTONE, PESO VARIABILE	EAN
TENTACOLI DI POLPO COTTO AL VAPORE	2360584

c. CARTONE	Peso Lordo (Kg)	Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Lunghezza (cm)
Confezione: Cartone	3.100	10	31	54

d. PALLET	Cartoni per piano	Piani per pallet	Totale Cartoni	Misure base Pallet	Altezza pallet
Confezione: Cartone	PZ 10	8	64	80X120	143 CM