

 <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>STORIONE AFFUMICATO</b></p>	<p>IT 139 CE</p>
<p><b>ST-32</b> Rev. 2 del 13-01-24 Pagina 1 di 3</p>		<p>Rilasciato il: 18 agosto 1993</p>

## 1. CARATTERISTICHE GENERALI

**a. DESCRIZIONE PRODOTTO** Storione affumicato

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

**c. CONFEZIONE** Busta in sottovuoto

**d. INGREDIENTI** Storione, fumo naturale e aromi naturali

## 2. PRODOTTO FINITO

### a. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Sale 5,61 %      Hg < 1 mg/Kg      Cd 0.1mg/Kg      Pb 0.1mg/Kg

### b. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

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      Storione essiccato ed affumicatoa

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	567 KJ	135 Kcal
Grassi	3.0 g	
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	1.0 g	
Carboidrati	0.9 g	
<i>di cui zuccheri</i>	0.0 g	
Proteine	26.2 g	
Sale	4.18 g	

 SARDA AFFUMICATI srl	SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento: 09010 Buggerru (CI) Località Portixeddu	
	<b>SPECIFICA TECNICA</b> <b>STORIONE AFFUMICATO</b>	 Rilasciato il: 18 agosto 1993
<b>ST-32</b> Rev. 2 del 13-01-24 Pagina 2 di 3		

#### e. ALTRE INFORMAZIONI

O.G.M. Non O.G.M.  
 Allergeni da segnalare Storione (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. CERNIA

Specie Acipenser trasmontanus, (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.

 <b>SARDA AFFUMICATI srl</b>	<b>SARDA AFFUMICATI SRL</b> Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento: 09010 Buggerru (CI) Località Portixeddu	
	<b>SPECIFICA TECNICA</b> <b>STORIONE AFFUMICATO</b>	 IT 139 CE
<b>ST-32</b> Rev. 2 del 13-01-24 Pagina 3 di 3		Rilasciato il: 18 agosto 1993

## 6. IMBALLI

<b>a. Busta</b>			
Baffa busta per alimenti neutra		Altezza / larghezza	35 / 25 cm
Busta 100/200 gr			30 / 20 cm

<b>b. UNITA' DI VENDITA</b>		<b>EAN</b>
<b>CARTONE, PESO VARIABILE</b>		
Trancio intero 1 / 2 kg	pz 3 – 5 kg (variabile)	2243478
Busta 100 gr	pz 10	8009122005001
Busta 200 gr	pz 10	8009122006756

<b>c. CARTONE</b>					
Confezione :		Peso Lordo (Kg)	Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Lunghezza (cm)
Cartone	trancio	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

<b>d. PALLET</b>						
Confezione :		Cartoni per piano	Piani per pallet	Totale Cartoni	Misure base Pallet	Altezza pallet
Cartone	Trancio	10	3	30	80x120	56
	100 gr	10	4	40	80x120	50
	200 gr	10	4	40	80x120	70