

 SARDA AFFUMICATI srl	SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento : 09010 Buggerru (CI) Località Portixeddu	
	SPECIFICA TECNICA CERNIA AFFUMICATA	 Rilasciato il: 18 agosto 1993
ST-24 Rev. 2 del 13-01-24 Pagina 1 di 3		

1. CARATTERISTICHE GENERALI

a. DESCRIZIONE PRODOTTO	Cernia affumicata
b. PESO NETTO DICHIARATO	Variabile baffa intera Fisso preaffettato busta 100 gr, 200 gr.
c. CONFEZIONE	Busta in sottovuoto
d. INGREDIENTI	Cernia, sale, 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 ⁴ UFC/ g (30.000) baffa intera
C.B.T.30° 10 ⁵ 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	Cernia essiccata ed affumicata
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	645 KJ	145 Kcal
Grassi	3.0 g	
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	1.1 g	
Carboidrati	0.3 g	
<i>di cui zuccheri</i>	0.0 g	
Proteine	31.5 g	
Sale	5.61 g	

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

e. ALTRE INFORMAZIONI

O.G.M. Non O.G.M.
 Allergeni da segnalare Cernia (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 Epinephelus caninus, (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.

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

6. IMBALLI

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

b. UNITA' DI VENDITA			EAN
CARTONE, PESO VARIABILE			
Baffa intera 1 / 2 kg	pz 3 – 5 kg (variabile)		2243079
Busta 100 gr	pz 10		8009122004004
Busta 200 gr	pz 10		8009122006701

c. CARTONE					
Confezione :		Peso Lordo (Kg)	Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Lunghezza (cm)
Cartone	Baffa	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	Baffe	10	3	30	80x120	56
	100 gr	10	4	40	80x120	50
	200 gr	10	4	40	80x120	70