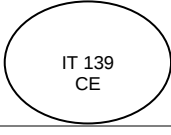


	SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento: 09010 Buggerru (CI) Località Portixeddu	
	SPECIFICA TECNICA CIUFFO DI POLPO	
ST-05 Rev. 8 del 11-01-2024 Pagina 1 di 3		Rilasciato il: 18 agosto 1993

1. CARATTERISTICHE GENERALI

a. DESCRIZIONE PRODOTTO	Polpo arricciato cotto al vapore
b. PESO NETTO DICHIARATO	variabile
c. CONFEZIONE	Busta in sottovuoto
d. INGREDIENTI	Polpo, sale

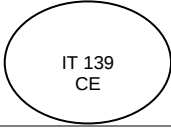
2. PRODOTTO FINITO

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 arricciato cotto al vapore
Colore	Viola, senza colorazioni anomale
Odore	Caratteristico, polpo lesso.
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	429 KJ	103 Kcal	
Grassi	0.1 g		
di cui acidi grassi saturi	<0.1 g		
Carboidrati	1.1 g		
di cui zuccheri	<0.5 g		
Proteine	24.3 g		
Sale	0.98 g		

	SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento: 09010 Buggerru (CI) Località Portixeddu	
	SPECIFICA TECNICA CIUFFO DI POLPO	
ST-05 Rev. 8 del 11-01-2024 Pagina 2 di 3		Rilasciato il: 18 agosto 1993

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

La confezione deve presentarsi 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. 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 pastorizzazione.

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 e pastorizzazione.

 SARDA AFFUMICATI srl	SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento: 09010 Buggerru (CI) Località Portixeddu	
	SPECIFICA TECNICA CIUFFO DI POLPO	IT 139 CE
		Rilasciato il: 18 agosto 1993
ST-05		
Rev. 8 del 11-01-2024		
Pagina 3 di 3		

c. SANIFICAZIONE e DISINFEZIONE	Gli impianti sono lavati e sanificati giornalmente con detersivi schiumogeni e disinfettanti idonei per l'industria alimentare.
--	---

6. IMBALLI

a. Busta			
Busta per alimenti	Altezza / larghezza	20x35	cm

b. UNITA' DI VENDITA	EAN
CARTONE, PESO VARIABILE	
CIUFFO DI POLPO PZ 10	2201054

c. CARTONE				
Confezione:	Peso Lordo	Altezza	Larghezza	Lunghezza
Cartone	(Kg)	(cm)	(cm)	(cm)
	5.600	22	31.5	42

d. PALLET						
Confezione:		Cartoni per	Piani per	Totale	Misure base	Altezza
Cartone	PZ 10	piano	pallet	Cartoni	Pallet	pallet
		6	7	42	80X120	170 cm