

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

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° ≤10⁶ 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	
di cui acidi grassi saturi	0.1 g	
Carboidrati	1.2 g	
di cui zuccheri	<0.5 g	
Proteine	25.4 g	
Sale	1.42 g	

	SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento: 09010 Buggerru (CI) Località Portixeddu	
	SPECIFICA TECNICA TENTACOLI DI POLPO COTTO AL VAPORE	IT 139 CE
ST-35 Rev. 1 del 11-01-24		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

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.

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

 SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento: 09010 Buggerru (CI) Località Portixeddu			
	SPECIFICA TECNICA TENTACOLI DI POLPO COTTO AL VAPORE		IT 139 CE 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

EAN

CARTONE, PESO VARIABILE

TENTACOLI DI POLPO COTTO AL VAPORE

2360584

c. CARTONE

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

d. PALLET

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