



SARDA AFFUMICATI srl

ST-08

Rev. 2 del 5-1-16

Pagina 1 di 3

SARDA AFFUMICATI SRL
Via Alghero 14 - 09127
Cagliari
Stabilimento : 09010 Buggerru (CI)
Località Portixeddu



IT 139
CE

Rilasciato il: 18 agosto 1993

SPECIFICA TECNICA BOTTARGA DI TONNO INTERA

1. CARATTERISTICHE GENERALI

a. DESCRIZIONE PRODOTTO Bottarga di Tonno intera

b. PESO NETTO DICHIARATO variabile

c. CONFEZIONE Busta in sottovuoto

d. INGREDIENTI Uova di tonno, sale

2. PRODOTTO FINITO

a. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Sale 8 – 13 % PH \leq 5.7 AW \leq 0.77

b. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.30° 3 x 10⁴ UFC/ g (30.000)
Coliformi (Enterobacteriaceae) < 100 UFC/g
E.Coli assente UFC/ g
Bacillus cereus < 100 UFC/g
Staphylococco aureo assente UFC/g
Clostridium perfringens < 100 UFC/g
Salmonella assente/ 25 g
Listeria monocytogenes assente/ g

c. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Presentazione bottarga Uova di tonno essiccate.
Colore Il colore va da rosa chiaro a quello scuro
Odore Forte di bottarga salata.
Sapore Di mare molto intenso
Consistenza Da morbida a consistente
Difetti Formazione di muffe dovuto a perdita sottovuoto imballo primario

d. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI – valori medi per 100 g di prodotto

Valore Energetico	866 KJ	207 Kcal
Grassi	10.1 g	
di cui acidi grassi saturi	4,0 g	
Carboidrati	1.0 g	
di cui zuccheri	<0.1 g	
Proteine	28.0 g	
Sale	12.1 g	



SARDA AFFUMICATI srl

ST-08

Rev. 2 del 5-1-16

Pagina 2 di 3

SARDA AFFUMICATI SRL
Via Alghero 14 - 09127
Cagliari
Stabilimento : 09010 Buggerru (CI)
Località Portixeddu



SPECIFICA TECNICA
BOTTARGA DI TONNO INTERA

IT 139
CE

Rilasciato il: 18 agosto 1993

e. ALTRE INFORMAZIONI

O.G.M. Non O.G.M.
Allergeni da segnalare Uova di tonno (può contenere tracce di 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 entro 30 giorni

g. CARATTERISTICHE IMBALLI

La confezione deve presentarsi col sottovuoto spinto, priva di aria all'interno.

3. LOTTO & CODIFICA

a. SCADENZA 12 MESI

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. UOVA DI TONNO

Specie Thunnus albacares, Thunnus Thynnus . (La materia prima è congelata e glassata.)
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. Prodotto sottoposto a salagione ed essiccazione.

b. PARAMETRI di CONTROLLO Verifica delle fasi fondamentali da un punto di vista tecnologico e critiche secondo il manuale HACCP. Tempi e temperature di essiccazione, rilevazione di PH – AW.

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



SARDA AFFUMICATI srl

ST-08

Rev. 2 del 5-1-16

Pagina 3 di 3

SARDA AFFUMICATI SRL
Via Alghero 14 - 09127
Cagliari
Stabilimento : 09010 Buggerru (CI)
Località Portixeddu



SPECIFICA TECNICA
BOTTARGA DI TONNO INTERA

IT 139
CE

Rilasciato il: 18 agosto 1993

6. IMBALLI

a. Busta

Busta per alimenti stampata o neutra

Altezza / larghezza	12 / 30	cm
	16 / 70	cm
	18 / 90	cm

b. UNITA' DI VENDITA

CARTONE, PESO VARIABILE

GRAMMATURA
GR

EAN

5 kg - pz 90

300 / 500

2243086

A pezzo

800 / up

2243085

c. CARTONE

Confezione :	Peso Lordo (Kg)	Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Lunghezza (cm)
Cartone	5 kg	5.3	11	31

d. PALLET

Confezione :	Cartoni per piano	Piani per pallet	Totale Cartoni	Misure base Pallet	Altezza pallet	
Cartone	5 kg	6	10	60	80x120	130