



*Di Caro Pasquale s. r. l.*

INDUSTRIA ITTICO CONSERVIERA

C/da Bordea - Zona Ittico Conserviera - 92019 SCIACCA (AG)

Tel. 0925/28900 - Fax 0925/86363

[www.dicaropasquale.com](http://www.dicaropasquale.com) [info@dicaropasquale.com](mailto:info@dicaropasquale.com)

Rec.: C/da Bordea, Casella Postale N° 135 Posta Centro

## SCHEDA PRODOTTO

<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	<b>SARDE SALATE (sardina pilchardus)</b>	
Il prodotto consiste in sarde pescate nel mare Mediterraneo, sottoposte a lavorazione entro 24 ore dalla cattura. Le sarde selezionate, decapitate, eviscerate manualmente, sono pressate in salamoia per il tempo necessario alla maturazione. Conservate sotto sale e salamoia satura in contenitori banda stagnata.		
<b>PROVENIENZA</b>	Prodotto pescato nel Mar Mediterraneo. Zona Fao n°37	
<b>INGREDIENTI</b>	Sarde, Sale, Salamoia	
<b>REQUISITI CHIMICO/FISICI</b>	<b>Parametro</b>	<b>Valore</b>
	Ph	5,3 – 5,7
	Umidità	< 50%
	Residuo secco	> 50%
	NaCl	22%±2%
	Attività dell'acqua	< 0,75
	Istamina	< 70 ppm
	Piombo	<0.3 ppm
	Cadmio	<0.1 ppm
Mercurio	< 0.5 ppm	
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	<b>Parametri</b>	<b>Valori di riferimento</b>
	Carica Batterica	< 40x10 <sup>4</sup> ufc/g
	E.Coli	< 10 ufc/g
	Stafilococco Aureus	< 20 ufc/g
	Salmonella spp	Assente in 25 g
	Lysteria Monocitog.	Assente in 25 g
	Lieviti	< 100 ufc/g
	Muffe	< 10 ufc/g
Spore Clostridi s.r.	< 10 ufc/g	
<b>DIFETTI ISPETTIVI</b>		<i>Metodo analitico</i>
Contenitori	Integro privo di ruggine e ammaccature. Nessuna traccia di unto	Visivo
<b>VALORI NUTRIZIONALI ED ENERGETICI PER 100g DI PARTE</b>	Valore energetico	135 kcal – 563 kj
	Proteine	24 g
	Carboidrati	0,0 g
	Grassi	4,3 g



*Di Caro Pasquale s. r. l.*

INDUSTRIA ITTICO CONSERVIERA

C/da Bordea - Zona Ittico Conserviera - 92019 SCIACCA (AG)

Tel. 0925/28900 - Fax 0925/86363

[www.dicaropasquale.com](http://www.dicaropasquale.com) [info@dicaropasquale.com](mailto:info@dicaropasquale.com)

Rec.: C/da Bordea, Casella Postale N° 135 Posta Centro

IT 311 CE

<b>EDIBILE</b>	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Dal sapore ed odore tipico della sarda matura con gusto marcato e persistente nel tempo. Colore della carne rosa-rossiccio uniforme, almeno per il 90% della superficie interna; tipica del prodotto al giusto grado di maturazione. Assenza di difetti di colorazione verdognole, eccessivamente marroni o grigi.
<b>CONSISTENZA</b>	Carnosi, con polpa compatta, non molle né eccessivamente turgida e/o fibrosa.
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Il prodotto deve essere conservato in ambiente fresco e ventilato. Una volta aperta la confezione il prodotto deve essere conservato ad una temperatura compresa tra 0°C e 4°C
<b>LIMITE DI CONSUMO</b>	Circa ventiquattro mesi dal confezionamento
<b>UNITA' DI VENDITA</b>	Le sarde sono sistemate distese orizzontalmente all'interno del contenitore; ogni strato di sarde è coperto da sale ed il nuovo strato di sarde è posizionato orizzontalmente a 90° rispetto allo strato inferiore.