



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 2 del 21/01/2022
Redatto da: Ufficio Qualità
Approvato da: Direzione

DENOMINAZIONE PRODOTTO	MORTADELLA BOLOGNA IGP CON PISTACCHIO
DESCRIZIONE	Mortadella di puro suino insaccata in budelli sintetici o naturali, confezionata sottovuoto. Prodotta nel rispetto del Disciplinare Mortadella Bologna ad Indicazione Geografica Protetta. Budello non commestibile.
PROCESSO PRODUTTIVO	Carne di suino macinata e miscelata con grasso di gola e altri ingredienti; insaccata e sottoposta a cottura con successivo raffreddamento, confezionata sottovuoto.
INGREDIENTI	Carne di suino, trippino di suino, sale, PISTACCHIO (0,8%), aromi naturali, pepe, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio. conservante: nitrito di sodio.
ORIGINE CARNI	UE
ALLERGENI e DESTINAZIONE D'USO	PISTACCHIO Non adatto a persone con allergie o intolleranze a frutta a guscio: Pistacchio.
ALTRE INFORMAZIONI	SENZA GLUTINE: il prodotto è adatto ai consumatori celiaci ed è inserito nel "Prontuario degli Alimenti" pubblicato e garantito dall'Associazione Italiana Celiachia (A.I.C.). OGM: il Salumificio Palmieri non utilizza ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati. Senza polifosfati aggiunti, senza lattosio e proteine del latte, senza glutammato monosodico aggiunto.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100 g)			CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO FISICHE	
Energia	kJ/kcal	1032/249	Enterobatteri	≤ 10 ufc/g
Grassi	g	21	Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	g	8,0	Lattobacilli	≤ 1000 ufc/g
Carboidrati	g	0	Salmonella spp	assente in 25 g
di cui zuccheri	g	0	Listeria monocytogenes	assente in 25 g
Proteine	g	15	Proteine	≥13,50%
Sale	g	2,0	Collagene/Proteine	≤ 0,20
			Umidità/Proteine	≤ 4,10
			Grasso/Proteine	≤ 2,0
			pH	≥ 6

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: rosa vivo uniforme con quadrettature bianche perlacee ben definite. Odore: profumo intenso ed armonioso e solo lievemente speziato. Sapore: gusto tipico, non eccessivamente unto al palato. Consistenza: compatta, non elastica; morbida alla masticazione.
CONSERVAZIONE	Conservare da +2°C a +8°C
SHELF LIFE	90 giorni
VITA MINIMA GARANTITA ALLA CONSEGNA	60 giorni
CODIFICA LOTTO	Codice numerico indicante: linea di confezionamento, anno, giorno giuliano di confezionamento e 00 finale a completamento del campo
RIFERIMENTI NORMATIVI	Il Salumificio Mec Palmieri opera in conformità alla normativa vigente in materia di produzione, vendita e commercializzazione di prodotti a base di carne. Tutti i materiali di confezionamento destinati a venire a contatto con gli alimenti rispettano i requisiti previsti da leggi, normative e regolamenti di riferimento. La composizione degli imballaggi e la loro modalità di smaltimento è riportata sui singoli prodotti.
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Salumificio Mec Palmieri S.p.A. via Canaletto 16/A S. Prospero (MO) - IT 226 L CE Azienda con Sistema di Gestione Sicurezza Alimentare certificato UNI EN ISO 22000 e certificata IFS Food.
Documento riservato Salumificio Mec Palmieri S.p.A.	