

SCHEMA TECNICA
Mortadella La Santo



Dati generali

Nome in fattura	M.SANTO VESC.SV 1kg-ct5pz
Codice prodotto	301002
Nomenclatura doganale	16010099



Descrizione del prodotto

Ingredienti Carne di suino, trippino suino, sale, zucchero, spezie, aromi naturali, antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio).

Caratteristiche qualitative

QUALITÀ: una piccola mortadella, nel suo formato più tradizionale, in vescica naturale legata a mano. Leggera e digeribile. Per La Santo si utilizzano spalla di suino scotennata e sgrassata e gole per i lardelli.

SAPORE: il lieve condimento di aglio fresco regala a La Santo un profumo invitante, appetitoso e un gusto leggero. Sapiente equilibrio di aromi per un sapore inconfondibile.

Caratt. tecniche medie

Confezione	sottovuoto
Temperatura di conservazione consigliata	1°C / 4°C
Cottura	70°C

Proprietà organolettiche

Aspetto esterno	forma ovale
Gusto	delicatamente aromatizzata con aglio
Odore	appetitoso con leggero condimento aglio
Colore	rosa omogeneo con lardelli di colore bianco perlaceo
Budello	naturale

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
1 kg	11 cm			15 cm	120 giorni da confezionamento

SCHEMA TECNICA
Mortadella La Santo

Pallettizzazione**Imballaggio**

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet	Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
7	12	84	5	0,14X0,24X0,525	8002974014733

Parametri chimici**Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	59
Grassi (g)	23
Acidi grassi saturi (g)	9
Proteine (g)	15
Carboidrati (g)	< 0,5
Zuccheri (g)	< 0,5
Sale (g)	2,3
Valore energetico (kcal)	267
Valore energetico (kJ)	1106
Aw	0,967
pH	6,2

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	< 5*10 ³
E. Coli ufc/g	< 10 ²
Coliformi Fecali ufc/g	< 10 ²
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10 ²
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Assente

SCHEMA TECNICA
Mortadella La Santo

Allergeni

Sostanza	Presenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	può contenere tracce di pistacchio
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

Disposizioni di legge**HACCP**

Tracciabilità

OGM

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM
- non deriva da OGM
- non contiene materiale derivato da OGM (Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

Imballaggi

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

Etichettatura

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

Nota

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

Indirizzo**VILLANI S.P.A.**

Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361