

SCHEDA TECNICA  
Mortadella Tartufò



## Dati generali

<b>Nome in fattura</b>	MORT.TARTUF'ò VESC sv 0,6kg-ct6pz
<b>Codice prodotto</b>	313008
<b>Nomenclatura doganale</b>	16010099



## Descrizione del prodotto

**Ingredienti** Carne di suino, trippino suino, sale, tartufo estivo 1,2% (tuber aestivum vitt), zucchero, spezie, aromi naturali, aromi, antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio).

**Caratteristiche qualitative** **QUALITÀ:** prodotta nello stabilimento Villani di Bologna utilizzando solo le migliori materie, prime per un prodotto di altissima qualità: spalla fresca di suino scotennata e sgrassata, gole per i lardelli e scaglie di pregiato Tartufo d'estate.

**SAPORE:** l'appetitosità della Mortadella di qualità si unisce al profumo del Tartufo, per un mix di sapori che soddisfa i palati più fini.

## Caratt. tecniche medie

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

## Proprietà organolettiche

<b>Aspetto esterno</b>	forma ovale
<b>Gusto</b>	al tartufo
<b>Odore</b>	tipico del tartufo
<b>Colore</b>	rosato omogeneo con cubettature di lardello bianco perlaceo e pezzettini di tartufo nero

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
0,6 kg	9 cm			14 cm	120 giorni dal confezionamento

SCHEMA TECNICA  
Mortadella Tartufò

**Pallettizzazione****Imballaggio**

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet
7	12	84

Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	Tara imballo tot. kg	GTIN imballo
6	0,14X0,24X0,525	0,43	8002974038890

**Parametri chimici****Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	55
Grassi (g)	27
Acidi grassi saturi (g)	10,8
Proteine (g)	14
Carboidrati (g)	0,5
Zuccheri (g)	0,5
Sale (g)	2,4
Valore energetico (kcal)	301
Valore energetico (kJ)	1246
Aw	0,962
pH	6,3

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

## SCHEDA TECNICA

# Mortadella Tartufò

## 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