

SCHEMA TECNICA
Mortadella La Dotta affettata



Dati generali

Nome in fattura	AFF.MORT. LA DOTTA 130g-ct8pz
Codice prodotto	329004
GTIN pezzo (peso fisso)	8002974033055
Nomenclatura doganale	16010099



Descrizione del prodotto

Ingredienti Carne di suino, “Sale Marino di Trapani IGP” (1,8 %), spezie, “Aglio di Voghiera DOP” (0,03 %), aromi naturali, antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio).

Caratteristiche qualitative La Dotta è una mortadella ottenuta da carni pregiate di suini pesanti nati ed allevati in Italia. Antica ricetta con sale, aromi naturali e l’aggiunta di Aglio di Voghiera DOP e Sale Marino di Trapani IGP. Le materie prime, altamente selezionate, donano alla mortadella un colore rosa intenso ed una consistenza unica. La lunga e lentissima cottura conferisce al prodotto un profumo invitante. Infine l’affettatura avviene attraverso un’affettatrice di antica concezione, in grado di affettare un diametro grande. Le fette sono posizionate in vaschetta, una ad una, con passione e maestria.

Caratt. tecniche medie

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

Proprietà organolettiche

Aspetto esterno	fette sovrapposte
Gusto	delicatamente aromatizzata con aglio
Profumo	appetitoso e delicato
Colore	rosa omogeneo con lardelli di colore bianco perlaceo

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
130 g		2 cm	21 cm	25,5 cm	32 giorni da confezionamento

SCHEMA TECNICA
Mortadella La Dotta affettata

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	18	126	8	0,09X0,534X0,234	8002974033048

Parametri chimici**Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	52
Grassi (g)	25
Acidi grassi saturi (g)	10
Proteine (g)	15
Carboidrati (g)	< 0,5
Zuccheri (g)	< 0,5
Sale (g)	2,0
Valore energetico (kcal)	287
Valore energetico (kJ)	1189
Aw	0,967
pH	6,2

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	< 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 Dotta affettata

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