



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 28/08/2019
Redatto da: Ufficio Qualità
Approvato da: Direzione

DENOMINAZIONE PRODOTTO	MORTADELLA BOLOGNA IGP			
DESCRIZIONE	Mortadella di puro suino insaccata in budelli sintetici o naturali, confezionata sottovuoto e non. 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; eventualmente confezionata sottovuoto.			
INGREDIENTI	Carne di suino, trippino suino, sale, aromi naturali, pepe, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.			
ORIGINE CARNI	UE			
ALLERGENI e DESTINAZIONE D'USO	Nessun allergene. Non vi sono particolari restrizioni per categorie di consumatori.			
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	pH	≥ 6
Sale	g	2,0		
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	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	Formati sottovuoto: 90 gg – Format non sottovuoto: 45 gg			
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.			
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.			