

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**Rev. 2 del 27/10/2021  
Redatto da: Ufficio Qualità  
Approvato da: Direzione

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

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100 g)</b>			<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO FISICHE</b>	
Energia	kJ/kcal	1042/251	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	0,6	Salmonella spp	assente in 25 g
di cui zuccheri	g	0,6	Listeria monocytogenes	assente in 25 g
Proteine	g	15		
Sale	g	2,0	pH	≥ 6

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<b>Colore:</b> rosa vivo uniforme con quadrettature bianche perlacee ben definite. <b>Odore:</b> profumo intenso ed armonioso e solo lievemente speziato. <b>Sapore:</b> gusto tipico, non eccessivamente unto al palato. <b>Consistenza:</b> compatta, non elastica; morbida alla masticazione.
---------------------------------------	---

<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare da +2°C a +8°C
<b>SHELF LIFE</b>	90 giorni sottovuoto
<b>VITA MINIMA GARANTITA ALLA CONSEGNA</b>	60 giorni sottovuoto
<b>CODIFICA LOTTO</b>	Codice numerico indicante: linea di confezionamento, anno, giorno giuliano di confezionamento e 00 finale a completamento del campo
<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>	Il Salumificio Mec Palmieri opera in conformità alla normativa vigente in materia di produzione, vendita e commercializzazione di prodotti a base di carne.
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	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.



Salumi da Favola

SALUMIFICIO MEC-PALMIERI spa

## SCHEDA LOGISTICA

Rev. 3 del \_27\_10\_2021

### NOME DEL PRODOTTO

**MORTADELLA FAVOLOSA  
MEZZA VESCICA DA 6 KG CA CON PISTACCHIO SV**

### DATI TECNICI

**PER I DATI TECNICI SI FACCIA RIFERIMENTO ALLA  
SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO:**

### DATI LOGISTICI

	<b>PEZZATURA</b>		6 KG CA		
	<b>CODICE VENDITA</b>		<b>10183</b>		
	<b>CODICE EAN PRODOTTO</b>				
	<b>IMBALLO PRIMARIO</b>		Confezione sottovuoto		
	<b>DIMENSIONI PRODOTTO</b> (L x l busta cm)		Diam 21 cm ca – lunghezza 25 cm ca		
	<b>IMBALLO SECONDARIO</b>		Collo: cartone		
	<b>DIMENSIONI IMBALLO SECONDARIO</b> (L x l x h cm)		CARTONE: 27 X 50 X 28		
	<b>U.V. PER IMBALLO SECONDARIO</b>		2		
<b>PESO LORDO IMBALLO SECONDARIO</b> (kg)		15 KG CA			
<b>TIPO PALLET</b>	EPAL	<b>DIMENSIONI PALLET</b> (L x l x h cm incluso bancale)	120 x 80 x 96	<b>ITF14</b>	98011198101832
<b>IMB. SECONDARI PER STRATO</b>	6	<b>PESO LORDO PALLET</b> (kg)	290,00 CA	<b>EAN 13 PRODOTTO</b>	2705130
<b>STRATI PER PALLET</b>	3	<b>PROTEZIONE PALLET</b>	Film termoretraibile Cartone laterale	<b>ETICHETTA LOGISTICA</b>	Presente su richiesta
<b>IMB. SECONDARI PER PALLET</b>	18	<b>ALTRO</b>			<b>EAN 128:</b>

A seguito di modifiche apportate dall'Ufficio Qualità, è cura dell'Ufficio Commerciale fornire ai Clienti l'ultima versione aggiornata