

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**Rev. 0 del 22/04/2021
Redatto da: Ufficio Qualità
Approvato da: Direzione

DENOMINAZIONE PRODOTTO	MORTADELLA BOLOGNA IGP CON PISTACCHIO "CATEL" cod. 50393 - 50394	
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; confezionata sottovuoto.	
INGREDIENTI	Carne di suino, trippino di suino, sale, PISTACCHIO (0,8%), aromi naturali, pepe, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio. conservante: nitrito di sodio.	
ORIGINE CARNI	UE	
ALLERGENI e DESTINAZIONE D'USO	PISTACCHIO Non adatto a persone con allergie o intolleranze a frutta a guscio: Pistacchio.	
ALTRE INFORMAZIONI	SENZA GLUTINE: il prodotto è adatto ai consumatori celiaci. 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)		
Energia	kJ/kcal	1032/249
Grassi	g	21
di cui acidi grassi saturi	g	8,0
Carboidrati	g	0
di cui zuccheri	g	0
Proteine	g	15
Sale	g	2,0
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO FISICHE		
Enterobatteri		≤ 10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi		≤ 10 ufc/g
Lattobacilli		≤ 1000 ufc/g
Salmonella spp		assente in 25 g
Listeria monocytogenes		assente in 25 g
pH		≥ 6
Proteine		≥ 13,5
Collagene/Proteine		≤ 0,50
Umidità/Proteine		≤ 4,1
Grasso/Proteine		≤ 2,0
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	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	
TMC	115 giorni	
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.	
Documento riservato Salumificio Mec Palmieri S.p.A.		