

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**Rev. 2 del 02/02/2022
Redatto da: Ufficio Qualità
Approvato da: Direzione

DENOMINAZIONE PRODOTTO	MORTADELLA FAVOLA IN COTENNA CON PISTACCHIO SICILIANO GRAN RISERVA SOTTOVUOTO	
DESCRIZIONE	Mortadella di puro suino con sale marino integrale di Cervia e Pistacchio Siciliano insaccata nella cotenna cucita e legata a mano, timbrata a fuoco. Involucro unico, brevetto industriale del Salumificio Mec Palmieri s.p.a. – Cotenna non commestibile.	
PROCESSO PRODUTTIVO	Carne di suino macinata e miscelata con grasso di gola e altri ingredienti; insaccata, sottoposta a cottura con successivo raffreddamento; confezionata sottovuoto	
INGREDIENTI	Carne di suino, trippino suino, sale marino integrale di Cervia, miele, PISTACCHIO (0,8%), aromi naturali, pepe, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio	
ORIGINE CARNI	Italia	
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 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. CON SALE DI CERVIA: aderente quale Licenziataria, al marchio Sale di Cervia® di titolarità della Società "Parco della Salina di Cervia s.r.l.", produttrice del Sale di Cervia®. Pistacchio: origine Sicilia Senza polifosfati aggiunti, senza lattosio e proteine del latte, senza glutammato monosodico aggiunto.	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100 g)		
Energia	kJ/kcal	1042/251
Grassi	g	21
di cui acidi grassi saturi	g	8,0
Carboidrati	g	0,6
di cui zuccheri	g	0,6
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
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	
SHELF LIFE	90 giorni	
VITA MINIMA GARANTITA ALLA CONSEGNA	60 giorni	
CODIFICA LOTTO	Codice numerico indicante: anno, settimana e numero progressivo di produzione preceduti da uno 0	
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. Tutti i materiali di confezionamento destinati a venire a contatto con gli alimenti rispettano i requisiti previsti da leggi, normative e regolamenti di riferimento. La composizione degli imballaggi e la loro modalità di smaltimento è riportata sui singoli prodotti.	
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.		