



SALUMIFICIO LANZARINI GIOVANNI SRL - unipersonale

Strada S. Rocco, 47 - 36061 Bassano del Grappa (VI) - ITALIA ☎ 0424/566.478 • 📠
0424/566.281 ✉ info@lanzarini.it • 🌐 www.lanzarini.it - Partita IVA 01779020245 -
Bollo CE IT 687 L - Iscr. Reg. Imprese VI 012-4585 - R.E.A. 184024 - Regione Veneto
U.L.S.S. n. 7



MCL002/MCL071 Rev 13 DEL 20/10/2021

Scheda tecnica

MORTADELLA PAESANELLA

Specifiche tecniche generali

Ingredienti:	Carne di suino, grasso di suino, cotenna di suino, carne separata meccanicamente, sale, destrosio, aromi naturali, spezie. Antiossidante E301. Conservante E250. PUO' CONTENERE TRACCE DI PISTACCHI E ALTRA FRUTTA A GUSCIO - budello non edibile
Shelf life:	120 giorni (minimo 90 gg alla consegna)
Pezzature:	Kg 0,900 - 3 - 6
Processo produttivo:	La mortadella proviene dalla macinatura con stampo finale di mm 0.9 di carni impastate con sale, aromi e spezie, insaccate e cotte in stufa fino al raggiungimento al cuore dei 70C°. Il prodotto dopo la cottura subisce la fase di abbattimento termico e successivamente depositata in cella frigorifera fino alla spedizione.

Caratteristiche chimico-fisiche

Determinazione	Valore	Scostamento	Unità di misura
Umidità	55	±3	%p/p
Proteine (Nx6,25)	12	±3	%p/p
Grassi	29	±3	%p/p

Caratteristiche microbiologiche

Determinazione	Valore	Scostamento	Unità di misura
Anaerobi solfito riduttori	< 30	< 100	UFC/g
Coliformi totali	10	/	UFC/g
Salmonella		Assenza	In 25 g
Listeria Monocytogenes		Assenza	In 25 g

Caratteristiche organolettiche

Odore:	Leggermente aromatico, assenza di note estranee
Descrizione:	Pezzi cilindrici regolari in budello
Consistenza:	Compatta, a grana fine di colore roseo uniforme con cubetti di lardello di colore bianco.
Sapore:	Caratteristico, gradevole, privo di gusti anormali

Specifiche di condizionamento, stoccaggio e trasporto

Temperatura delle celle di stoccaggio a prodotto finito:	Max + 4 °C
Temperatura massima di trasporto:	+ 8 °C

Trasporto

Il trasporto avviene in conformità alle norme vigenti del settore, (Es: Dpr 327/80, Reg. CE 852/2004, conformità ATP, DIA..) con i nostri mezzi o affidando il servizio in outsourcing a trasportatori qualificati i quali garantiscono un servizio conforme a quanto richiesto.



Packaging

Gli imballi utilizzati sono conformi al Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011, Normative collegate e ss.mm.ii, risultando quindi idonee al contatto alimentare.

Informazioni aggiuntive

HACCP: (Reg. CE 852 e 853/2004, Reg. CE 2073/2005, Normative collegate e ss.mm.ii)

Sono attive in tutte le fasi produttive le procedure HACCP, IFS e GSF. L'azienda inoltre dichiara di operare in conformità a tutte le normative vigenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti a base di carne.

ALLERGENI (Rif. Dir. 2003/89 CE, Normative collegate e ss.mm.ii):

Di seguito sono indicati i potenziali allergeni che possono entrare nella composizione del prodotto:

Lista Allergeni	Presente nel prodotto fornito (in accordo con la ricetta):	Presente nella stessa linea di produzione:	Presente nello stesso sito di produzione:	Commenti:
Cereali contenenti glutine prodotti derivati	NO	NO	SI	
Crostacei e prodotti derivati;	NO	NO	NO	
Uova e prodotti derivati;	NO	NO	NO	
Pesce e prodotti derivati;	NO	NO	NO	
Arachidi e prodotti derivati;	NO	NO	NO	
Soia e prodotti derivati;	NO	NO	NO	
Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	
Frutta a guscio e prodotti derivati;	NO	SI	SI	
Sedano e prodotti derivati;	NO	NO	NO	
Senape e prodotti derivati;	NO	NO	NO	
Semi di sesamo e prodotti derivati;	NO	NO	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	NO	NO	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi;	NO	NO	NO	
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO	
MISURE DI PREVENZIONE DEL RISCHIO DI CROSS-CONTAMINATION CON GLI ALLERGENI MENZIONATI				
<ul style="list-style-type: none">• Linea di produzione dedicata per la produzione di prodotti contenenti allergeni (identificata con cartello giallo);• Stoccaggio dedicato per ingredienti con allergeni;• Programmazione della produzione (Prodotti contenenti allergeni in produzione a fine giornata o fine settimana);• Prove tampone allergeni con frequenza annuale;• Attrezzature in sala concia differenziate (mediante cartellino giallo) per la manipolazione di ingredienti contenenti allergeni;• Pulizia linea al termine di ogni produzione;• Formazione specifica del personale;				

**SALUMIFICIO LANZARINI GIOVANNI SRL - unipersonale**

Strada S. Rocco, 47 - 36061 Bassano del Grappa (VI) - ITALIA ☎ 0424/566.478 • 📠
0424/566.281 ✉ info@lanzarini.it • 🌐 www.lanzarini.it - Partita IVA 01779020245 -
Bollo CE IT 687 L - Iscr. Reg. Imprese VI 012-4585 - R.E.A. 184024 - Regione Veneto
U.L.S.S. n. 7



OGM: (Rif. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e normative collegate)

L'azienda non utilizza ingredienti derivati o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.

RINTRACCIABILITÀ: (Rif. Reg. CE 178/2002 e normative collegate)

Per tutti i prodotti, Salumificio Lanzarini Giovanni srl, garantisce la rintracciabilità completa delle materie prime utilizzate nella composizione del prodotto e degli imballaggi utilizzati.

PROVENIENZA INGREDIENTI:

Ingrediente	Provenienza
Carne di suino, Grasso di suino, Cotenna di suino, Carne Mec. Sep.	Italia, Germania, Ungheria, Polonia, Belgio, Olanda, Spagna, Danimarca, Francia, Svezia, Austria.
Sale	Italia, Germania
Destrosio	Germania, Francia, Italia, Spagna
Aromi - Spezie	Italia, Francia, Sri Lanka, Vietnam, Marocco, Turchia, Cina, India, Austria, Olanda, Germania, Indonesia, Polonia, Madagascar, Spagna, Svizzera, Egitto, Macedonia
Conservante E 250	Italia
Antiossidante E 301	Cina

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g:	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER PORZIONE 40 g	% GDA *	
<i>Energia</i>	1299 Kj 314 Kcal	520 Kj 125 Kcal	6,3%
<i>Grassi</i>	28 g	12,0 g	16%
<i>Di cui Saturi</i>	10.5 g	5,0 g	21%
<i>Carboidrati</i>	0 g	0 g	0%
<i>Di cui zuccheri</i>	0 g	0 g	
<i>Proteine</i>	14 g	6,0 g	11,20
<i>Sale</i>	2,5 g	1,0 g	16,6%

* Quantità Giornaliere indicative. Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 Kj / 2000 Kcal)

Il documento è distribuito in forma non controllata, non è quindi soggetto a revisione automatica. In materia di allergeni ed altre indicazioni di legge fare sempre riferimento all'etichetta del prodotto, oppure contattare l'ufficio qualità qualita@lanzarini.it