

	Scheda Tecnica MORTADELLA BOLOGNA IGP C/PIST AFFETTATA GR. 80 FLOR D'ITALIA	Gianni Negrini srl Via Alberelli, 28 - 44045 Renazzo (Fe) – Italia www.gianninegrini.com
	520610N	Tel.: 0039 51 6850011 Fax.: 0039 51 6850022



Descrizione prodotto :	MORTADELLA BOLOGNA IGP CON PISTACCHIO AFFETTATA GR. 80 "FLOR D'ITALIA"	STATUS SCHEDA:	ATTIVA
------------------------	---	----------------	--------

Codice	Formato	Descrizione imballo	Dimensione imballo (mm) (LungxLargxAlt)	Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet	EAN cartone	EAN articolo
520610N	PESO FISSO	AMERICANA 01	157x237x169	8	25	10	0800394801504	8003948000202

Origine della carne:

Carni provenienti da fornitori qualificati Italiani ed Europei, ottenute nel rispetto del capitolato di produzione della Mortadella Bologna IGP

Ingredienti:

carne di suino, trippino di suino, sale, PISTACCHI, saccarosio, aromi naturali, spezie, antiossidante (sodio ascorbato), conservante (nitrito di sodio)

Allergeni:

CONTIENE PISTACCHIO.

Processo di trasformazione:

Macinatura carni magre, cubettatura e preparazione cubetto di grasso, miscelazione con aromi e spezie, impastatura, insacco, cottura in stufa ad aria calda, raffreddamento, affettamento, confezionamento.

Confezionamento:

vaschetta trasparente in atmosfera protettiva con etichetta

Condizioni di stoccaggio e distribuzione:

conservare tra 0 e +4°C.

Termine minimo di conservazione:

37 giorni dal confezionamento - 30 giorni al cliente

Istruzioni per l'uso:

Profilo microbiologico:

Parametro:

Carica Batterica Totale
Clostridium perfringens
Bacillus cereus
Salmonella spp.
Listeria monocytogenes

Valore:

< 50000 ufc/g
Assente in 25g
Assente in 25g
Assente in 25 g
Assente in 25 g

Informazioni nutrizionali per 100g:

Energia: Kcal (100g)	288
Kj (100g)	1206
Grassi	25g
di cui acidi g. saturi	8,3g
Carboidrati	0g
di cui zuccheri	0g
Proteine	16,0g
Sale	2,4g

N B: i valori sono indicativi del prodotto.

Data emissione: 8 aprile 2019

Emessa da Assicurazione Qualità : Dr. Luppi Manuele

Approvata da Direzione: Dr. Carlo Negrini

Data di stampa: 8-Apr-19