PALMIERI Salumi da Favola	**SCHEDA PRODOTTO** # MORTADELLA BOLOGNA IGP ## Con Pistacchio	**Rev.3 del 01/09/2015** **Approvato da** **Massimo Palmieri**

DATI TECNICI	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Mortadella di puro suino insaccata in budelli sintetici o collati, confezionata sottovuoto e non. Prodotta nel rispetto del Disciplinare Mortadella Bologna ad Indicazione Geografica Protetta. Budello non commestibile
INGREDIENTI	Carne di suino, trippino suino, sale, PISTACCHIO (0,7%), zucchero, aromi naturali, pepe, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio. conservante: nitrito di sodio
PROCESSO PRODUTTIVO	Ricevimento carni congelate (provenienza italiana e comunitaria) e controllo qualità ⇒ La carne magra viene tritata grossolanamente in una spezzettatrice e successivamente passata al tritacarne fino a uno stampo inferiore a 0,9 mm. ⇒ La carne è impastata nell'impastatrice dove vengono aggiunte le spezie, gli additivi e la parte grassa costituita da cubetti di grasso di gola ⇒ L'impasto viene insaccato in budelli dopo controllo al metaldetector ⇒ Le mortadelle vengono appese a carrelli e introdotte nelle stufe di cottura ad aria calda. La cottura è ultimata quando la temperatura al cuore del prodotto è oltre i +70 °C ⇒ Uscito dalle stufe, il prodotto viene posto in celle di raffreddamento rapido e sottoposto a docce d'acqua discontinue per velocizzarne il raffreddamento ⇒ Raggiunta una temperatura inferiore ai +10 °C la mortadella è immagazzinata in celle a temperatura controllata ⇒ Il prodotto viene eventualmente confezionato sottovuoto ⇒ Spedizione
CONSERVAZIONE / TRASPORTO	Conservare alla temperatura di max +8 °C in ambiente asciutto - Temperatura di trasporto: max +8 °C
CODIFICA LOTTO	Codice numerico indicante anno e numero progressivo di produzione stampigliato su etichetta
DURATA VITA	Sottovuoto, 90 giorni dalla produzione – Sfusa, 40 giorni
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	**Colore**: Rosa vivo uniforme con quadrettature bianche perlacee ben definite e adese all'impasto– **Odore**: profumo intenso ed armonioso, ampio e solo lievemente speziato – **Sapore**: gusto tipico, non eccessivamente unto al palato; pieno, caratterizzato dal corretto equilibrio tra gustosa carne magra e dolce cubettatura – **Consistenza**: Compatta, non elastica; morbida alla masticazione

PARAMETRI CHIMICI Disciplinare Mortadella Bologna IGP	
• pH	≥ 6,00
• Proteine	≥ 13,5 %
• Collagene / Proteine	≤ 0,2
• Umidità / Proteine	≤ 4,1
• Grassi / Proteine	≤ 2,0

PARAMETRI MICROBIOLOGICI (u.f.c./g)	
• Enterobatteri	< 10
• Stafilococchi coag. +	< 10
• Streptococcus durans	< 10
• Lattobacilli	< 100 (accettabile fino a 1000 u.f.c./g)
• Salmonella spp.	assente su 25 g
• Listeria monocytogenes	assente su 25 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Reg. CE 1169/11) valori medi su 100 g	
• Energia	1039 kJ / 251 kcal
• Grassi	21,0 ± 3 g
• di cui acidi grassi saturi	8,0 ± 1 g
• Carboidrati	0,4 ± 0,5 g
• di cui zuccheri	0,4 ± 0,5 g
• Proteine	15,0 ± 2 g
• Sale	2 ± 0,4 g

Contenuto di una porzione da 100 g e % delle assunzioni di riferimento

Per un adulto medio (8400 kJ /2000 kcal)

kJ / kcal	Grassi totali	Acidi grassi saturi	Carboidrati	Zuccheri	Proteine	Sale
1039 / 251	21,0 g	8,0 g	0,4 g	0,4 g	15 g	2,0 g
12 %	30 %	40 %	0,2 %	0,4 %	30 %	33 %

PALMIERI Salumi da Favola	**SCHEDA PRODOTTO** # MORTADELLA BOLOGNA IGP ## Con Pistacchio	**Rev.3 del 01/09/2015** **Approvato da** **Massimo Palmieri**

INFORMAZIONI ALLERGENI

POTENZIALI ALLERGENI **(Regolamento UE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni)**	**PISTACCHIO come ingrediente**
Descrizione delle misure preventive adottate per evitare fenomeni di carry-over e contaminazione crociate con gli allergeni presenti nel sito produttivo elencati nella check list di seguito riportata:	• Stoccaggio diverse tipologie di ingredienti in aree diverse • Stoccaggio ingredienti e prodotti finiti in aree separate e distinte • Separazione linee di produzione • Procedure di lavaggio specifiche per impianti, locali e magazzini

CHECK LIST ALLERGENI

ALLERGENI	L'allergene è presente nel prodotto?	L'allergene viene impiegato sulla stessa linea produttiva?	L'allergene viene impiegato nello stesso sito produttivo per altri prodotti?	Sono possibili fenomeni di carry over?	Sono possibili eventuali contaminazioni crociate?
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti a base di cereali contenenti glutine (cioè farine, semole, crusche, semi, amidi, proteine, fibre vegetali, maltodestrine, olii, sciroppi di glucosio, ecc.)	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐
Molluschi, Crostacei e prodotti a base di Molluschi e Crostacei;	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐
Uova e prodotti a base di uova (albume, tuorlo, proteine, lecitine, ecc.);	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐
Pesce (di qualunque specie) e prodotti a base di pesce (farine, olii, gelatine, ecc.);	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐
Arachidi (*Arachis hypogeae*) e prodotti a base di arachidi (olio, burro, farina, proteine, ecc.);	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐
Soia (*Glicine max*) e prodotti a base di soia (farine, oli, proteine, lecitine, ecc.);	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐
Latte e prodotti a base di latte, compreso il lattosio (burro, formaggio, panna, yogurt, siero, caseina, caseinati, proteine del latte, ecc.)	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐
Frutta a guscio cioè **mandorle** (*Amigdalus communis L*), **nocciole** (*Corylus avellana*), **noci comuni** (*Juglans regia*), **anacardi e noci di acagiù** (*Anacardium occidentale*), **castagne** (*Castaneum vulgaris*) **noci pecan** (*Carya illinoiesis*), **noci del Brasile** (*Bertholletia excelsa*), **pistacchi** (*Pistacia vera*), **noci del Queensland** (*Macadamia ternifolia*), **pinoli** (*Pinus pinae*) e prodotti derivati (farine, oli, proteine, ecc.);	No ☐ Sì **X** Specificare: **PISTACCHIO** Sgusciato e pelato	No ☐ Sì **X** Specificare: **PISTACCHIO** Sgusciato e pelato	No ☐ Sì **X** Specificare: **PISTACCHIO** Sgusciato e pelato	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐
Sedano (*Apium graveolens*)e prodotti a base di sedano (foglie, radici, semi,estratti, ecc.);	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐
Senape (*Sinapsi alba, Brassica nigra*) e prodotti a base di senape (semi, oli, proteine, salse, estratti, ecc.);	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐
Sesamo (Sesamum indicum) e prodotti a base di sesamo (semi, oli, proteine, ecc.);	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐
Legumi cioè **piselli** (Pisum sativum), **fagioli** (Phaseolus vulgaris), **ceci** (Cicer arietinum), **fave** (Vicia faba), **lenticchie** (Lens esculenta), **lupini** (Lupinus albus) e prodotti a base di legumi (farine, proteine, fibre vegetali, ecc.)	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO_2.	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐	No **X** Sì ☐

PALMIERI Salumi da Favola	**SCHEDA PRODOTTO** # MORTADELLA BOLOGNA IGP ## Con Pistacchio	**Rev.3 del 01/09/2015** **Approvato da** **Massimo Palmieri**

INFORMAZIONI ALLERGENI

Assenza di Glutine	Il Salumificio Palmieri garantisce l'idoneità del prodotto al consumo anche per i consumatori celiaci; il prodotto è stato inserito nel "**Prontuario degli Alimenti**" pubblicato e garantito **dall'Associazione Italiana Celiachia** (A.I.C.).

INFORMAZIONI OGM

NON OGM (Organismi Geneticamente Modificati)	Il Salumificio Palmieri **non utilizza** ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Prodotto Senza Polifosfati Aggiunti a norma del Disciplinare

Prodotto Senza Lattosio e Proteine del Latte – Prodotto Senza Glutammato Monosodico Aggiunto

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il Salumificio Mec-Palmieri opera in conformità a tutte le normative vigenti in materia di produzione, vendita e commercializzazione di prodotti a base di carne. Su tutta la produzione sono applicate le procedure di autocontrollo HACCP, SOP e GMP, come richiesto dalla normativa vigente (**Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 178/02**). L'etichettatura è conforme al **D.L. 109/92**, al **Reg. EU 1169/2011** successive modifiche. Inoltre, il Salumificio Palmieri dichiara che tutti i materiali di confezionamento destinati a venire a contatto con gli alimenti rispettano i requisiti di legge essendo conformi al **D.M. 21/03/1973**, al **Reg. CE 1935/2004** e ai **Regolamenti Europei** con successive modifiche e integrazioni. Il trasporto avviene tramite mezzi di proprietà autorizzati dalla AUSL di competenza o tramite trasportatori qualificati che operano in conformità alle normative vigenti.

Il prodotto è esente dalle disposizioni presenti dal Reg. 1907/2006/CE – Reach - e successive modifiche e integrazioni.

PACK - DATI LOGISTICI

La Mortadella Bologna IGP con Pistacchio è disponibile in diverse pezzature, in budelli sintetici o collati neutri e stampati non edibili e può essere confezionata sottovuoto in buste di cellophane. Se opportunamente puliti, il budello e la busta di cellophane possono essere smaltiti nella raccolta differenziata della plastica. In ogni caso, si consiglia di verificare le regole del comune ove saranno smaltiti tali involucri. Può essere etichettata tramite etichette o con diverse tipologie di budello, con specifici codici di vendita e codici EAN prodotto. Etichette o budelli riportano i loghi IGP e del Consorzio Mortadella Bologna. I dati logistici relativi agli imballi primari e secondari, nonché alla pallettizzazione, variano in base al prodotto e sono riportati sulle rispettive schede logistiche.

Gli imballi secondari e le unità logistiche (pallet) possono essere provvisti di etichetta con i codici EAN13 o ITF14, EAN128.

EAN 128 IMBALLO SECONDARIO	**PESO FISSO**: AI (01) AI (15) AI (10)	**ETICHETTA LOGISTICA**	**PESO FISSO: EAN 128**: AI (02) AI (37) AI (15) AI (10) - **SSCC**: AI (00)
	PESO VARIABILE: AI (01) (preceduto dal 9) AI (3102) AI (15) AI (10)		**PESO VARIABILE: EAN 128**: AI (02) (preceduto dal 9) AI (3102) AI (15) AI (10) - **SSCC**: AI (00)

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