



Scheda Tecnica

MSC 20

Rev.02

22/10/2014

Den. commerciale:

Mortadella

Nome prodotto :

SUPERBA



DESCRIZIONE : La mortadella è prodotta da carne di origine suina di provenienza CE, il prodotto è senza l'aggiunta di polifosfati, senza glutine e senza derivanti dal latte. l'aroma è tipico della mortadella, intenso e speziato. Il formato tagliato a metà o in tranci è confezionato sottovuoto in film trasparente. La pezzatura intera e quella per affettato sono confezionate in box di cartone.

Ingredienti: Carne suina 60%, cotenna, acqua, sale, amidi di patata, destrosio, aromi e spezie.
Esaltatore sapidità: E621. **Antiossidante:** E316.
Conservante:E250- senza glutine.

Allergeni 2003/89/CE	Pesente	Assente	Presente in tracce	Presenza in stabilimento
Cereali contenente glutine e prodotti derivati		X		
Crostacei e prodotti derivati		X		
Uova e prodotti derivati		X		
Pesce e prodotti derivati		X		
Arachidi e prodotti derivati		X		
Soia e prodotti derivati		X		x
Latte e prodotti derivati		X		x
Frutta a guscio (mandorle pistacchi, nocciole ...)	X (se dichiarato)	X	x	x
Sedano e prodotti derivati		X		
Senape e prodotti derivati		X		
Sesamo e prodotti derivati		X		
Solfiti		X		
Lupini		X		
Molluschi		X		

Allergeni In riferimento alla Direttiva comunitaria 2003/89/CE e sue modifiche, il prodotto non contiene allergeni. Presente sul prontuario dei celiaci AIC.

OGM il prodotto non contiene ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati in accordo con i regolamenti CE 1829 – 1830.

Microbiologica

C.B.T.	E.coli	Clostridi S.R.	Salmonella spp	Listeria mono.
<10 4	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	Assente	Assente

Chimica (valori medi su 100g) - Valore calorico su 100 g 246 kcal - 1022 kJ.

Umidità	Proteine	Grassi / di cui saturi	Ceneri/Sale	Carboidrati/ di cui zuccheri
59,14	12,7	19,15/6,08	3,34/2,6	5,67 / 2,98

Nutrizionale: una porzione di 33 g di prodotto contiene considerando GDA per un adulto con consumo giornaliero di 2000 kcal.

Altri parametri

Calorie kcal. 82	Proteine g 4,3	Grassi g 6,4	di cui saturi g 2	Carboidrati g 1,9	di cui zuccheri g 1	Sale g 0,86
------------------	----------------	--------------	-------------------	-------------------	---------------------	-------------

pH: 6,2

4%

8,4%

9%

10

0,7%

1,2%

14,2%



Scheda Tecnica

MSC 20

Rev.02

22/10/2014

PRODOTTO	COD. ART.	BAR CODE (*EAN)	N° pz/cartone	n° CARTONI FILA	n° FILE PALLET
M.SUPERBA META' S.P. KG 3,5	300 01	N.D.	3	6	4
M.SUPERBA META' C.P. KG 3,5	300 02	N.D.	3	6	4
M.SUPERBA META' S.P. KG 5	300 03	270890	2	6	4
M.SUPERBA META' C.P. KG 5	300 04	N.D.	2	6	4
M.SUPERBA INTERA S.P. KG 7	300 05	N.D.	2	6	4
M.SUPERBA INTERA C.P. KG 7	300 06	N.D.	2	6	4
M.SUPERBA META' S.P. KG 10	300 07	N.D.	1	9	4
M.SUPERBA META' C.P. KG 10	300 08	N.D.	1	9	4
M.SUPERBA INTERA S.P. OVALE KG 10	300 09	N.D.	1	9	4
M.SUPERBA INTERA C.P. OVALE KG 10	300 10	N.D.	1	9	4
M.SUPERBA META' S.P. KG 15	300 11	N.D.	1	9	4
M.SUPERBA META' C.P. KG 15	300 12	N.D.	1	9	4
M.SUPERBA IN TRANCIO	300 13	N.D.	4	4	5
M.SUPERBA S.P. CAL. 10 X AFFETTATO	300 15	N.D.	125	1 box	1 box
M.SUPERBA S.P. CAL. 14 X AFFETTATO	300 16	N.D.	66	1 box	1 box
M.SUPERBA S.P. CAL. 16 X AFFETTATO	300 17	N.D.	66	1 box	1 box

ORGANOLETTICATEXTURE :
media

OLFATTO : intenso

SAPORE : sapido e
speziato

EQUILIBRIO : medio

Imballi

Imballi sono idonei al contatto con gli alimenti e rispettano i Reg. 1935/2004 CE , Reg. 2023/2006 CE

Conservazione e modalità di utilizzo

Temperatura di conservazione: 0 / +4°C.; TMC: 180 gg ; prodotto destinato al consumatore medio identificato dal Diritto come soggetto normalmente informato, attento e che legge le informazioni sulle etichette. Togliere l'involucro prima del taglio del prodotto.

Azienda

La Mojoli Srl – Industria Salumi- SP 209 Km 87, Pieve Torina (MC) - opera secondo la normativa cogente Reg. 853/2004 e Reg. 178/2002. Numero di registrazione sanitario : IT 217 L CE

Qualità

Il presente documento è composto di due pagine, i dati analitici sono valori medi; per informazioni, dichiarazioni specifiche contattare l'ufficio qualità del GRUPPO: 0737-518141 - e-mail: qualita@trinitaspa.it

01/06/2014

Data di stampa

13/07/2015 11:03