



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IT
366 L
CE

Pagina 1 di 1



MORTADELLA GHIOTTELLA

Insaccato cotto prodotto con carne e lardo di puro suino macinati, insaccato in budello cellulosico e confezionato in sottovuoto.

SPECIFICHE PRODOTTO

INGREDIENTI	Carne di suino, grasso di suino, trippino suino, LATTE scremato in polvere, sale, saccarosio; * PISTACCHIO , stabilizzanti: E450, E452; antiossidante: E301; esaltatore di sapidità: E621; conservante: E250; spezie, aromi.		
ALLERGENI	Latte e derivati. *Pistacchio per la variante "con pistacchi" (Cod 14080). Può contenere tracce di pistacchio anche in assenza dell'ingrediente nella sua composizione.		
OGM	Non contiene prodotti derivati o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.		
CONSERVAZIONE	0 / +4°C	DA CONSUMARSI PREF. ENTRO	120 gg

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

COLORE	Rosa chiaro uniforme esternamente
CONSISTENZA, ASPETTO AL TAGLIO	Compatto e plastico alla pressione, macinatura omogenea.
ODORE	Profumo delicato caratteristico ed invitante.
SAPORE	Delicato.
PALATABILITA'	Morbido con una tessitura pastosa.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE e CHIMICHE

CMT a 30°C	≤ 10.000 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	≤ 10 ufc/g
STAPHILOCOCCI AUREI	≤ 10 ufc/g
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	≤ 10 ufc/g
SALMONELLA SPP	Assente in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g
E.COLI O157	Assente in 25 g

VALORI NUTRIZIONALI _ per 100g di prodotto

ENERGIA	348 Kcal / 1439 kJ
GRASSI	32 g
CARBOIDRATI	2 g
PROTEINE	13 g

LOGISTICA

DENOMINAZIONE	MORTADELLA GHIOTTELLA PAV.ER ½	CODICE PRODOTTO	14090
PESO MEDIO	Kg 1,5	CONFEZIONE	Sottovuoto
CONSERVAZIONE	0 /+4°C	PEZZI PER CARTONE	8

MODALITA' DI UTILIZZO E DESTINAZIONE D'USO	Prodotto pronto per il consumo.
---	---------------------------------

Redatto	Approvato	Data
Resp. Qualità Mattarei Erica	Resp. Produzione Pavoncelli Fabio	Rev02 Del04/02/2016