

	<b>Scheda Tecnica</b> <b>MORTADELLA CLASSICA KG 5 MEZZA VESC. NAT. BONFATTI</b>	Gianni Negrini srl Via Alberelli, 28 - 44045 Renazzo (Fe) – Italia www.gianninegrini.com
	<b>516300</b>	 Tel.: 0039 51 6850011 Fax.: 0039 51 6850022

Descrizione prodotto : <b>MORTADELLA CLASSICA IN VESCICA, presidio Slow Food</b>	<b>STATUS SCHEDA:</b>	<b>ATTIVA</b>
--	-----------------------	---------------

Codice	Formato	Descrizione imballo	Dimensione imballo (mm) (LungxLargxAlt)	Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet	EAN cartone	EAN articolo
516300	PESO VARIABILE	10M	228x383x216	2	10	7	98003948004340	5420200

**Origine della carne:** ITALIA

**Ingredienti:** Carne di suino, trippino di suino, sale, spezie, antiossidante (sodio ascorbato), conservante (nitrito di sodio)

**Allergeni:** Il prodotto **NON CONTIENE ALLERGENI**.

**Processo di trasformazione:** Selezione delle carni italiane proveniente da tagli pregiati, macinatura carni magre, cubettatura e preparazione cubetto di lardo, miscelazione con spezie, impastatura, insacco in vescica naturale di bovino, legatura manuale e cottura lenta in stufa ad aria calda, raffreddamento, confezionamento.

**Confezionamento:** in sacco sottovuoto in materiale plastico con etichetta

**Condizioni di stoccaggio e distribuzione:** conservare tra +2°C e +5°C.

**Shelf life:** 180 Giorni

**Shelf life minima garantita:** 120 Giorni

**Istruzioni per l'uso:** DA VENDERSI PREVIO PORZIONAMENTO - NON FORARE LA CONFEZIONE

Data emissione: 04.05.2021  
Data di stampa: 04.05.2021

Emessa da Assicurazione Qualità : Dr. Luppi Manuele

**Profilo microbiologico:**

**Parametro:**

Carica Batterica Totale  
Anaerobi solfito riduttori  
Bacillus cereus  
Salmonella spp.  
Listeria monocytogenes

**Valore:**

< 500000 u.f.c./g  
Assente in 25g  
Assente in 25g  
Assente in 25 g  
Assente in 25 g

#### Informazioni nutrizionali per 100g:

Energia:	Kcal (100g)	275
	kJ (100g)	1140
Grassi		23,0g
di cui acidi g. saturi		9,0g
Carboidrati		0,0g
di cui zuccheri		0,0g
Fibre		g
Proteine		17,0g
Sale		2,4g



N B: i valori sono indicativi del prodotto.

Approvata da Direzione: Dr. Carlo Negrini