



Scheda Tecnica
MORTADELLA BOLOGNA IGP ORO MEZZA KG. 9,5 C/PIST. DIAM. 21

548800

Gianni Negrini srl
Via Alberelli, 28 - 44045 Renazzo (Fe) – Italia
www.gianninegrini.com

Tel.: 0039 51 6850011
Fax.: 0039 51 6850022



Descrizione prodotto : MORTADELLA BOLOGNA IGP CON PISTACCHIO

STATUS SCHEDA: ATTIVA

Codice	Formato	Descrizione imballo	Dimensione imballo (mm) (LungxLargxAlt)	Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet	EAN cartone	EAN articolo
548800	PESO VARIABILE	925054	228x383x216	1	10	7	98003948005163	2541750

Origine della carne: Carni ottenute in conformità al Disciplinare 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 PISTACCHI.

Processo di trasformazione: Secondo Disciplinare di Produzione della Mortadella Bologna IGP: macinatura carni magre, cubettatura e preparazione cubetto di grasso, miscelazione con aromi e spezie, impastatura, insacco, cottura in stufa ad aria calda, raffreddamento.

Confezionamento: in busta trasparente sottovuoto 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

Profilo microbiologico:

Parametro:

Carica Batterica Totale
Anaerobi solfito riduttori
Staphilococcus coag. +
Salmonella spp.
Listeria monocytogenes

Valore:

< 500000 u.f.c./g
Assente in 25g
< 100 ufc/g
Assente in 25 g
Assente in 25 g

Informazioni nutrizionali per 100g:

Energia: Kcal (100g)	289	
	kJ (100g)	1197

Grassi	25,0g
--------	-------

di cui acidi g.	9,0g
saturi	

Carboidrati	0g
-------------	----

di cui zuccheri	0g
-----------------	----

Fibre	g
-------	---

Proteine	16,0g
----------	-------

Sale	2,2g
------	------



N B: i valori sono indicativi del prodotto.

Data emissione: 03.05.2021
Data di stampa: 03.05.2021

Emessa da Assicurazione Qualità : Dr. Luppi Manuele

Approvata da Direzione: Dr. Carlo Negrini