



Scheda Tecnica
MORT. LA NERA DA SUINO NERO 7 KG MEZZA VESC. D. 23 CM
512300

Gianni Negrini srl
Via Alberelli, 28 - 44045 Renazzo (Fe) – Italia
www.gianninegrini.com
Tel.: 0039 51 6850011
Fax.: 0039 51 6850022



Descrizione prodotto : **MORTADELLA con carni di suino di razze nere**

STATUS SCHEDA: **ATTIVA**

Codice	Formato	Descrizione imballo	Dimensione imballo (mm) (LungxLargxAlt)	Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet	EAN cartone	EAN articolo
512300	PESO VARIABILE	925054	228X383X216	1	10	7	98003948004159	2542000

Origine della carne: UE

Ingredienti: Carne di suino (di cui almeno 50% da razze suine nere), trippino di suino, sale, spezie, antiossidante (sodio ascorbato), conservante (nitrito di sodio)

Allergeni: Il prodotto NON CONTIENE ALLERGENI.

Processo di trasformazione: Selezione delle carni di razze suine nere e di carni di suino da fornitori qualificati. Macinatura carni magre, cubettatura e preparazione cubetto di grasso, miscelazione con aromi e spezie, impastatura, insacco in vescica e legatura a mano, cottura in stufa ad aria calda, raffreddamento, porzionatura e confezionamento sottovuoto.

Confezionamento: confezionamento sottovuoto in sacco termoretraibile

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: Non forare la confezione.
DA VENDERSI PREVIO PORZIONAMENTO---

Data emissione: 04.05.2021

Emessa da Assicurazione Qualità : Dr. Luppi Manuele

Data di stampa: 04.05.2021

Profilo microbiologico:

Parametro:

Carica Batterica Totale

Valore:

< 500000 u.f.c./g

Anaerobi solfito riduttori

Assente in 25g

Bacillus cereus

Assente in 25g

Salmonella spp.

Assente in 25 g

Listeria monocytogenes

Assente in 25 g

Informazioni nutrizionali per 100g:

Energia: Kcal (100g)	285
kJ (100g)	1180

Grassi	25g
--------	-----

di cui acidi g.	
saturi	9,0g

Carboiodrati	0g
di cui zuccheri	0g

Fibre	g
Proteine	15g

Sale	2,3g
------	------



N B: i valori sono indicativi del prodotto.

Approvata da Direzione: Dr. Carlo Negrini