

**SCHEDA TECNICA**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 05/02/2020

Pag. 1 di 1

Compilato e approvato da RQ

**PRODOTTO****MORTADELLA VENERE IGP**

Denominazione commerciale	Mortadella Venere IGP
Denominazione legale	Mortadella Bologna IGP Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali
Descrizione prodotto	Il prodotto è insaccato in budelli cellullosici che ne permettono il normale ed indispensabile calo di cottura.
Produttore	FELSINEO SpA Via C/Masetti 8-10, 40069 – Zola Predosa (BO)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Ingredienti	Carne di suino, trippino di suino, sale, pepe, aglio, antiossidante: ascorbato di sodio (E301), conservante: nitrito di sodio (E250)
Allergeni	Nessuno. Senza glutine.
OGM	Assenti
Modalità di conservazione	Tra 0°C e +5°C
Modalità di confezionamento	Sottovuoto
Peso	380g
TMC	75 giorni
Shelf life residua ai depositi clienti	50 giorni
Informazioni al consumatore	Mortadella idonea ai celiaci, cioè non contiene glutine o, comunque, ne presenta un quantitativo inferiore a 20ppm (mg/kg). Budello non commestibile.

**-Caratteristiche generali-**

Codice articolo	IDA0593
Codice ean	2383440
Bollo CE	IT 757 L CE

**-Caratteristiche organolettiche-**

Caratteristiche ispettive	Impasto compatto, plastico alla pressione con assenza di alveoli gelatinosi. I cubetti bianchi sono uniformemente distribuiti nell'impasto magro.
Colore	Rosa chiaro uniforme
Odore	Profumo intenso e caratteristico
Sapore	Delicato per assenza di speziatura aggiuntiva
Diametro	10,5cm x 10,5cm x 4cm

**-Garanzie di sicurezza alimentare-**

Assenza di contaminanti metallici (metal detector CCP 1).  
Temperatura a fine cottura che garantisce l'assenza di germi patogeni quali Salmonella spp. e Listeria monocytogenes (CCP 2).  
Monitoraggio assenza contaminazione microbica al confezionamento (assenza germi patogeni SSOP).

**-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-**

Valore Energetico	KJ	1217
	kcal	294
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	26
	g	10
Carboidrati di cui zuccheri	g	0
	g	0
Proteine	g	15
Sale	g	2,5

**-Informazioni logistiche-**

Imballo primario	Budello, sacco di poliammide biorientata accoppiata a polietilene
Imballo secondario	Cartone 40cm x 27cm x 14cm Tara 230kg
	Pezzi per cartone: 15 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 6 Cartoni per pallet: 48 Altezza bancale: 105cm
Schema di pallettizzazione	
Temperatura di trasporto	Tra 0°C e +5°C