



SALUMIFICIO MEC-PALMIERI srl

SCHEDA PRODOTTORedazione e Verifica
Responsabile Gestione Qualità**Mortadella FAVOLA** 

CERTIFICATO DI CONFORMITA' N° 05/063P SGS: NON OGM: soia, mais e derivati

CERTIFICATO DI CONFORMITA' N° 03/017P SGS: SENZA GLUTINE

DATI TECNICI

	DESCRIZIONE PRODOTTO	Mortadella di puro suino insaccata in budelli sintetici o in vesciche collate, confezionata sottovuoto e non		
	INGREDIENTI	Carne di suino, Trippino suino, Sale, Miele, Pepe. Esaltatore di sapidità: glutammato monosodico. Aromi naturali. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio.		
	PROCESSO PRODUTTIVO	Ricevimento carni (da macelli con bollo CE) fresche/congelate e controllo qualità ⇒ Preparazione, macinatura e miscelazione impasto ⇒ Insacco ⇒ Legatura a mano ⇒ Cottura/Raffreddamento ⇒ Confezionamento ⇒ Spedizione		
	CONSERVAZIONE / TRASPORTO	Conservare alla temperatura di max +8 °C in ambiente asciutto - Temperatura di trasporto: max +8 °C		
	CODIFICA LOTTO	Settimana dell'anno di produzione		
	DURATA VITA	Sottovuoto, 90 giorni dalla produzione – Sfusa, 40 giorni		
	VITA RESIDUA	Sottovuoto, 75 giorni deposito Cliente – Sfusa, 35 giorni deposito Cliente		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: roseo acceso della fetta - Odore: profumo intenso ed armonioso, tipico del prodotto - Sapore: tipico del prodotto - Consistenza: morbida alla masticazione			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI (u.f.c./g)		PARAMETRI CHIMICI	VALORI NUTRIZIONALI MEDI (g su 100 g di prodotto)	
<ul style="list-style-type: none"> • Coliformi totali < 10 • Stafilococchi coag. + < 10 • E. coli < 10 • Streptococcus durans < 10 • Lattobacilli < 100 (accettabile fino a 1000 u.f.c./g) • Salmonella spp. assente su 25 g • Listeria monocytogenes assente su 25 g 		<p>pH ≥ 6,00 Aw ≤ 0,96</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Proteine 15 ± 2 • Carboidrati 0,5 ± 0,50 • Grassi 21 ± 2 	
			VALORE ENERGETICO kcal (kJ)	251 (1040)
AVVERTENZE MORTADELLA GIGANTE DA 100 KG PER DEGUSTAZIONE	La mortadella da 100 kg può essere mantenuta a temperatura ambiente durante le operazioni di affettatura e vendita per 8 ore al giorno e per un periodo massimo di 2 giorni dall'inizio delle medesime. Deve essere conservata ad una temperatura controllata compresa tra + 4 °C e + 8 °C nei periodi di chiusura dell'esercizio e la parte esposta al taglio deve essere opportunamente protetta anche durante le sospensioni di affettatura			
RIFERIMENTI NORMATIVI	Il Salumificio Mec-Palmieri opera in conformità a tutte le normative vigenti relative alla produzione e vendita di prodotti a base di carne e su tutta la produzione sono applicate le procedure di autocontrollo in base al metodo HACCP, come richiesto dalla normativa vigente. L'etichettatura è conforme al D.L. 109/92 e successive modifiche e al D.L. 114/06 in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari. Il trasporto avviene tramite mezzi di proprietà autorizzati dalla AUSL di competenza o tramite trasportatori qualificati che operano in conformità alle normative vigenti.			

DATI LOGISTICI

Le mortadelle sono disponibili in diverse pezzature, in vescica e in budelli neutri e stampati, con specifici codici di vendita e codici EAN prodotto. I dati logistici relativi agli imballi primari e secondari, nonché alla pallettizzazione, variano in base al prodotto.

Gli imballi secondari e le unità logistiche (pallet) possono essere provvisti di etichetta con i codici EAN13 o ITF14, EAN128. I codici EAN128 sono così impostati:

EAN 128 IMBALLO SECONDARIO	PESO FISSO: AI (01) AI (10) AI (15)	ETICHETTA LOGISTICA	PESO FISSO: EAN 128: AI (02) AI (37) AI (10) AI (15) SSCC: AI (00)
	PESO VARIABILE: AI (01) (preceduto dal 9) AI (3102) AI (10) AI (15)		PESO VARIABILE: EAN 128: AI (02) (preceduto dal 9) AI (3102) AI (10) AI (15) SSCC: AI (00)

A seguito di modifiche apportate dall'Ufficio Qualità, è cura dell'Ufficio Commerciale fornire ai Clienti l'ultima versione aggiornata