




SALUMIFICIO MEC-PALMIERI srl

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

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 nella cotenna cucita a mano
	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	Togliere subito dal cartone - 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	40 giorni dalla produzione - E' consigliabile il consumo in tempi brevi
	VITA RESIDUA	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)

• 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

PARAMETRI CHIMICIpH ≥ 6,00
Aw ≤ 0,96**VALORI NUTRIZIONALI MEDI**
(g su 100 g di prodotto)

• Proteine	15 ± 2
• Carboidrati	0,5 ± 0,50
• Grassi	21 ± 2

VALORE ENERGETICO
kcal (kJ)
251 (1040))**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

	PEZZATURA	Intera 12 kg circa			
	CODICE VENDITA	10176			
	CODICE EAN PRODOTTO	705120			
	IMBALLO PRIMARIO	Cotenna naturale cucita a mano – Avvolta in carta per alimenti			
	DIMENSIONI PRODOTTO (diam. - h cm)	Diametro 23 – Altezza 40			
	IMBALLO SECONDARIO	Cartone stampato			
	DIMENSIONI IMBALLO SECONDARIO (L x l x h cm)	41 x 26 x 22			
	UNITA' DI VENDITA (U.V.) PER IMBALLO SECONDARIO	1			
PESO LORDO IMBALLO SECONDARIO (kg)	12,6				
TIPO PALLET	EPAL	DIMENSIONI PALLET (L x l x h cm incluso bancale)	120 x 80 x 110	ITF14	Su richiesta
IMBALLI SECONDARI PER STRATO	6	PESO LORDO PALLET (kg)	325	EAN 128 IMB. SECONDARIO	AI (01) (preceduto dal 9) AI (3102) AI (10) AI (15)
STRATI PER PALLET	4	PROTEZIONE PALLET	Film termoretraibile	ETICHETTA LOGISTICA	Presente su richiesta
IMBALLI SECONDARI PER PALLET	24	ALTRO			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