



La Mortadella

SCHEMA TECNICA MORTADELLA BOLOGNA IGP

Rev. 0
Data: 14/11/12

1 DESCRIZIONE

Il prodotto è di forma cilindrica, insaccato in budelli cellulosici che ne permettono il *normale ed indispensabile* calo di cottura; il prodotto è confezionato in buste sottovuoto.

DENOMINAZIONE LEGALE	Mortadella Bologna IGP
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Mortadella Bologna IGP Salumi Reali cili metà 2kg ca
CODICE DI VENDITA	1030135
CODICE EAN	2291329
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Poliammide biorientata accoppiata a polietilene
IMBALLAGGIO SECONDARIO	Cartone (cm): 54 x 25 x 26(h). Tara: 700g
PEZZI PER CARTONE	8
CARTONI PER STRATO	6
STRATI PER BANCALE	3
CARTONI PER BANCALE	18
ALTEZZA BANCALE	100cm
VITA RESIDUA AI DEPOSITI	75gg

2 ETICHETTA

Mortadella Bologna IGP
Ingredienti Carne di suino, trippino suino, sale, pepe, aromi naturali
Antiossidante: ascorbato di sodio (E 301)
Conservante: nitrito di sodio (E 250)
Da consumarsi preferibilmente **“entro la data indicata”**
Conservare tra **0 °C e +5 °C max**; tmc: **100gg**

3 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa chiaro uniforme

Odore: profumo intenso, caratteristico

Sapore: delicato per assenza di speziature aggiuntive

Caratteristiche ispettive: impasto compatto, plastico alla pressione con assenza di alveoli gelatinosi. I cubetti bianchi sono uniformemente distribuiti nell'impasto magro.

Diametro: 12cm.

4 INFORMAZIONI AL CONSUMATORE

Mortadella idonea ai pazienti celiaci in quanto senza glutine.

5 ALLERGENI

Allergeni presenti: nessuno.

6 GARANZIE DI SICUREZZA ALIMENTARE

Assenza di contaminanti metallici (metal detector CCP 1).

Temperatura a fine cottura che garantisce l'assenza di germi patogeni (Salmonella, Listeria) CCP

2. Monitoraggio assenza ricontaminazione microbica al confezionamento (assenza germi patogeni, PRP op1).

Assenza di allergene pistacchio (PRP op2).