

Codice	90646			
Descrizione	Mortadella LA CLASSICA cilindrica Cal. 160 metà kg 3,5			
Revisione	02			
Definizione	Impasto di carne suina e cubetti di lardello di suino insaccato e cotto in forno ad aria a temperatura controllata			
Ingredienti in Etichetta	Carne di suino - Aromi - Sale - Fecola di patate - Gelificante: E407 - Destrosio - Spezie - Antiossidante: E301 - Conservante: E250			
Origine della carne	UE			
Termine Minimo di Conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 120 giorni dalla data di confezionamento			
Vita residua alla Consegna	90 giorni			
Specifiche Organolettiche	Aspetto esterno	Regolare, liscio ed uniforme		
	Aspetto interno	Di colore rosa intenso con cubetti di colore bianco perlaceo		
	Consistenza	Compatta, non elastica		
	Aroma	Delicato		
	Sapore	Tipico di questa particolare aromatizzazione, naturale della carne cotta sapientemente aromatizzata		
Specifiche Chimico – Fisiche per 100 g di Prodotto Reg. UE n. 1169/11	Proteine	Grassi	Carboidrati	Umidità
	14,00	25,00	3,00	56,50
	Ceneri	di cui Acidi Grassi Saturi	di cui Zuccheri	Cloruro di Sodio
	3,00	10,00	1,00	2,00
	Valore Energetico KJ	Valore Energetico Kcal	aW	Valore pH
	1.224,74	293,00	0,95	6,40
Specifiche Microbiologiche	Carica Batterica Mesof. Tot. (UFC/g)	Enterococchi (UFC/g)	Escherichia Coli (UFC/g)	
	< 50.000	< 100	< 50	
	Anaerobi Solfito Riduttori (UFC/g)	Staph. aureus (coag. +) (UFC/g)	Salmonella spp. (in 25 g)	
	< 10	< 100	Assente	
	Listeria monocytogenes (in 25 g)	-	-	
	Assente	-	-	
Specifiche di Confezionamento ed Imballo	Involgente primario		Peso unitario (kg)	
	Sottovuoto in sacco di polietene – Idoneo per contatto alimentare		3,50	
	Imballo Secondario (IS)	Pezzi/IS (n)	Peso IS (kg)	
	Cartone	2	7,00	
	(IS)/Strato	Strati/Bancale	(IS)/Bancale (n)	
	5	8	40	
Dimensioni Imballo Secondario (in mm)				
Larghezza	Lunghezza	Altezza		
290	510	255		
Codice EAN	2314637			
Specifiche di Trasporto e Stoccaggio	A temperatura non superiore ai 4° C			
Prodotto per NEGRI da	IT R4M8K CE			

Il prodotto è realizzato in conformità alle vigenti norme di settore ed ai principi del Sistema H.A.C.C.P., tutti i materiali che lo costituiscono (materia prima, ingredienti ed involgente primario) sono preventivamente controllati ed identificati permettendo una completa tracciabilità interna di ogni lotto di prodotto. Sono inoltre attive su tutte le linee produttive le procedure SSOP e GMP. NEGRI s.r.l. dichiara di operare conformemente a tutte le norme vigenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti a base di carne.

Allergeni che entrano nella composizione del prodotto: **nessuno**.
Prodotto SENZA Glutine, SENZA Proteine del Latte, SENZA Lattosio.

NEGRI s.r.l. indica in etichetta la presenza di eventuali componenti ottenuti da **OGM** comprendendo anche la presenza accidentale. Nessun derivato OGM è presente in questo prodotto.

NEGRI s.r.l. può emettere, ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione.

Redatto			Verificato			Approvato		
Data	Funzione	Firma	Data	Funzione	Firma	Data	Funzione	Firma
11.04.2022	RCQ	Copia originale firmata	11.04.2022	RCQ	Copia originale firmata	11.04.2022	DIR	Copia originale firmata