

Mocetta

Il prodotto viene ottenuto partendo dalla selezione di carne bovina che viene lavorata attraverso un processo di salagione e stagionatura simile a quello della Bresaola. A differenza del prodotto principe, la mocetta ha dimensioni contenute, una stagionatura più prolungata e una speziatura più accentuata grazie anche all'uso di una tradizionale miscela di spezie. Il prodotto è destinato ad un gruppo omogeneo di consumatori finali. Senza glutine. Il prodotto è da consumarsi preferibilmente previo affettatura.

The product is obtained from the selection of beef that is processed through a process of salting and maturing similar to that of Bresaola.

Unlike the main product, the mocetta has small shape, a more prolonged seasoning and a more accentuated spiciness thanks to the use of a traditional blend of spices. The product is destined to an homogeneous group of final costumers. Gluten Free .Slicing before consumption .

Le produit est obtenu à partir de la sélection de la viande bovine qui est traitée par un processus de salage et de maturation similaire à celle de la Bresaola. Contrairement au produit principal, la mocetta a de petites dimensions, un assaisonnement plus prolongé et plus épicé accentué grâce à l'utilisation d'un mélange traditionnel d'épices.

Le produit est destiné à un groupe homogène d'utilisateurs finaux. Sans gluten. Tranchage avant consommation

| Denominazione Denomination | Codice interno Code | Codifica EAN EAN code | Pezzatura da-a Size from-to Taille de- à | Confezione Package Paquet |
|---|------------------------|--------------------------|--|--|
| Mocetta | 1BMO0000M0 | 2 358867 | 1,5 - 2 kg | |
| Mocetta s.v. | 1BMO0000M0 | 2 588346 | 1,5 - 2 kg | Sottovuoto: Cryovac, Alluminio Vacuum-sealed: Cryovac, Aluminium Sous vide: Cryovac, Aluminium |
| Mocetta ½ s.v | 1BGG0000M2 | 2 359091 | 0,75- 1 kg | Sottovuoto: Cryovac, Alluminio Vacuum-sealed: Cryovac, Aluminium Sous vide: Cryovac, Aluminium |
| Mocetta affettata-sliced- tranche 80g | 1BGG0000MB | 68 080 | 80 g | Confezionato in atmosfera protettiva Packaged in a protective atmosphere Conditionné sous atmosphère protectrice |
| Mocetta affettata-sliced-tranche 100 g | 1BGG0000MC | 68 100 | 100 g | Confezionato in atmosfera protettiva Packaged in a protective atmosphere Conditionné sous atmosphère protectrice |

I codici interni si riferiscono ai prodotti commercializzati con marchio Salumificio Mottolini; gli stessi potranno subire delle modifiche - prontamente comunicate dall'Ufficio Commerciale - a seguito di particolari richieste. The codes refer to products branded by Salumificio Mottolini; they may be subject to change - promptly communicated by the Sales Office - following special requests. Les codes se réfèrent aux produits marqués Salumificio Mottolini; ils peuvent faire l'objet de modifications - rapidement communiquées par le bureau des ventes - à la suite de demandes spéciales.

Mocetta

| | | |
|--|--|---|
| Caratteristiche, Characteristics, Traits | Ingredienti: | Carne di Bovino, Sale, Destrosio, Aromi naturali, Spezie, Gelatina. |
| | Ingredients: | beef, salt, dextrose, natural flavour, spices, gelly. |
| | Ingrédients: | boeuf, sel, dextrose, arômes naturels, épices, gelée. |
| | Conservanti: | |
| | Preservatives: | E-250, E-252. |
| | Agents de Conservation: | |
| | Luogo di Produzione: | via Lozzoni, 5 - 23020 - Poggiridenti -SO- |
| | Production Place: | |
| | Lieu de Production: | |
| | Bolli CE: | |
| | Approval number: | IT-1085-LP. |
| | Numero d'agrement: | |
| | Pezatura da-a: | 1,5-2,00 Kg. |
| Size from-to: | | |
| Taille de-à: | | |
| Forma: | Regolare cilindrica | |
| Form: | Cylindrical Regular | |
| Forme: | Régulière Cylindrique | |
| Confezionamento: | Sottovuoto o Tranci o preaffettato confezionato in atmosfera protettiva. | |
| Package: | Vacuum whole or half piece, Slices packaged in Protective Atmosphere. | |
| Conditionnement: | piece entiere/ demi-piece, Tranches conditionne sous Atmosphère Protectrice. | |
| Imballaggio: | Cartoni da 2 a 5 pezzi, in base alle esigenze dei singoli clienti. Cartoni da 12 vaschette per il prodotto affettato. | |
| Packaging: | Box from 2 to 5 pieces, based on the costumers need. Carton with 12 pcs for the sliced product | |
| Emballage: | Cartons 2 à 5 pièces, en fonction des besoins des clients. Carton avec 12 pcs pour le produit tranches | |
| Data di Scadenza: | 90/120 giorni dalla data di confezionamento.60 giorni per il prodotto affettato | |
| Shelf-Life: | 90/120 days from date of packing.60 days for the sliced product | |
| Durée de Conservation: | 90/120 jours à compter de la date d'emballage.60 jours pour le produit tranches. | |
| Conservazione: | Costantemente al fresco, temperatura consigliata: +2°/+4° C. | |
| Conservation: | Keep refrigerated, suggested temperature: +2/+4° C. | |
| Préservation: | Constamment au frais, la température recommandée : +2/+4° C. | |
| Allergeni: | Non si utilizza alcun ingrediente indicato nell'allegato II del Reg (CE) 1169 /2011. Prodotto senza glutine. | |
| Allergens: | No ingredients indicated in the II attachment of the Reg (CE) 1169/2011. Gluten free.. | |
| Allergènes: | Nous n'utilisons pas des ingrédients énumérés à l'annexe II du règlement (CE) 1169/2011. Sans gluten. | |
| O.G.M. | Non si utilizzano ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati. | |
| | No ingredients O.G.M. | |
| | Nous n'utilisons pas d'ingrédients provenant d'organismes génétiquement modifiés. | |
| Indicazioni: | Senza budello. | |
| Recommendation: | Casing free. | |
| Indication: | Sans Boyau. | |
| Lotto identificativo: | Formato da 6 cifre ed apposto su ogni singolo pezzo e riportato sul DdT/Fattura Accompagnatoria, consente di risalire dalla Materia Prima utilizzata alla destinazione del Prodotto. | |
| Lot: | 6-digit format and affixed to each piece and reported on DdT / Invoice, allows you to trace back from the Raw Material used to the Product's destination. | |
| | 6 chiffres, et fixé à chaque pièce et rapporté sur le bon de livraison permet de tracer la matière première utilisée pour la destination du produit. | |
| Rintracciabilità: | Grazie al numero di lotto ed alle registrazioni interne per ogni produzione è possibile conoscere la storia del prodotto a Monte e a Valle ed in caso di pericolo per la salute prontamente richiamare e/o ritirare il prodotto dal mercato. | |
| Traceability: | Thanks to lot's number and internal registrations, it is possible to know the product story for each production from the beginning to the end, and in case of health's danger, immediately call back and/or pick up the product from the market. | |
| Traçabilité: | Merci au numéro de lot et les dossiers internes pour chaque production peut en apprendre davantage sur l'histoire du produit et du début à la fin et en cas de danger pour la santé récupérer rapidement et / ou retirer le produit du marché. | |

Mocetta

| Valori nutrizionali medi per 100 g - Average nutritional values for 100 g - Valeurs nutritives moyennes 100 g | |
|--|------------------------|
| Energia, Energy, Énergie | 780 kJ / 184 kcal |
| Grassi, Edible Fats, Graisses | 2,8 g |
| Di cui acidi grassi saturi, of which saturated fat acids, dont les acides gras saturés | 1,4 g |
| Carboidrati, Carbohydrate, Glucides | 0,8 g |
| Di cui zuccheri, of which sugars, dont sucres | < 0,5 g |
| Proteine, Proteins, Protéines | 39 g |
| Sale, Salt, Sel | 4,2 g |
| Analisi chimiche-Chemical Analysis,-Analyses Chimiques | |
| pH | 5,60 |
| Umidità, Humidity, Humidité | 59 % |
| aw | 0,94 |
| E250* | |
| E252* | |
| *Entro i limiti di legge come da D.M. 27/02/08 pubblicato su G.U. del 24/04/08 (attuazione Direttiva 2006/52/CE). *Within law's limits according to D.M. 27/02/08 published the 24/04/08 on G.U. (Directive actualization 2006/52/CE). *Dans les limites de la loi que D.M. 27/02/08 publiée au Gazette Officiel de 24/04/08 (application de la Directive 2006/52/CE). | |
| Analisi microbiologiche-Microbiological Analysis-Analyses Microbiologiques | |
| Coliformi tot. | < 10 ufc / g |
| E. Coli | < 10 ufc / g |
| Salmonella spp | assente, absent / 25 g |
| Listeria monocytogenes | assente, absent / 25 g |

| | |
|---|---|
| Annotazioni Varie, Various Annotations, Divers Dossiers | <p>Le analisi vengono effettuate periodicamente seguendo un accurato piano e sono regolarmente controllate dal Servizio Veterinario che ne accerta la conformità; la politica aziendale non prevede la divulgazione a terzi delle proprie analisi microbiologiche e chimiche, in quanto tutti i dati sono sintetizzati in questa scheda, ma la documentazione è comunque sempre visionabile presso il Salumificio, previo appuntamento.</p> |
| | <p>The analyses are carried out periodically following an accurate plan and are regularly checked by the veterinary Service to ensure compliance; the company policy does not foresee the disclosure to third parties of its microbiological and chemical analyses, since all the data is summarized in this sheet, but the documentation is visible in the factory, after asking for an appointment.</p> |
| | <p>Les analyses sont effectuées périodiquement selon un plan précis et sont contrôlés régulièrement par le Service Vétérinaire qui veille au respect; la politique de l'entreprise ne prévoit pas la divulgation à des tiers d'analyses microbiologiques et chimiques, toutes les données sont résumées dans cette carte, mais la documentation est visible au fabrique, sur rendez-vous.</p> |