	Sede Legale: viale Europa 14 – 43011 BUSSETO (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 -46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN)	Moduli Italia Alimentari S.p.A. Allegati ST Schede Prodotti: SALUMI	ST-00-22-I-01-0340460-01
	MORT.Q.BLU CP C. 1-2 SV 15		Revisione 00 del 12/05/2021 Pag. 1 di 3

SCHEDA TECNICA PRODOTTO				
Marchio	Denominazione commerciale	Codice	Peso	EAN
IBIS	MORT.Q.BLU CP C.1-2 SV 15	0340460	15kg	2864714000000

Stabilimento di produzione	via Europa, 14 - Busseto (PR) - IT CE 202 L
Stabilimento di confezionamento	via Europa, 14 - Busseto (PR) - IT CE 202 L


Denominazione legale	Mortadella
Descrizione prodotto	impasto di carni suine macinate a grana fine, con l'aggiunta di cubetti di grasso, sale e pistacchi, speziato, aromatizzato, insaccato in budello cilindrico e cotto in stufa ad aria calda. Al termine del processo di cottura il prodotto viene raffreddato in apposite celle, infine tagliato a metà e confezionato sottovuoto.
Ingredienti	Carne suina, grasso suino, sale, PISTACCHI (0,4% min), spezie, aromi, antiossidante: E301; conservante: E250
Modalità di conservazione	0/+4°C

Istruzioni d'uso	//
TMC	120 giorni
TMC (minimo garantito alla consegna)	80 giorni

Destinazione d'uso	Consumatore finale	<input type="checkbox"/>
	Consumatore finale previo frazionamento	<input checked="" type="checkbox"/>
	Collettività	<input checked="" type="checkbox"/>
	Lavorazione industriale	<input checked="" type="checkbox"/>

Caratteristiche di prodotto	Biologico	<input type="checkbox"/>
	Halal	<input type="checkbox"/>
	Kosher	<input type="checkbox"/>
	Gluten Free (AIC)	<input type="checkbox"/>

Rev.	Natura Modifiche	
00	PRIMA EMISSIONE A SISTEMA	
	Preparazione	Approvazione
	FARINA RUDY KEOMA	BORINI CRISTINA
		Distribuzione
		FARINA RUDY KEOMA

	Sede Legale: viale Europa 14 – 43011 BUSSETO (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 -46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN)	Moduli Italia Alimentari S.p.A. Allegati ST Schede Prodotti: SALUMI	ST-00-22-I-01-0340460-01
	MORT.Q.BLU CP C. 1-2 SV 15		Revisione 00 del 12/05/2021 Pag. 2 di 3

CONFEZIONAMENTO / PALLETTIZZAZIONE		
Confezionamento primario	Tipologia	sacco Cryovac trasparente con etichetta grafica e di servizio riportante i dati gestionali.
	Dimensioni	diametro 24 cm ± 2
Confezionamento secondario	Tipologia	cartone
	Dimensioni	45 x27 x25,5 cm, Tara 480 g ± 8%
	Pezzi	1
Pallettizzazione	Tipologia	euro pallet
	Pezzi	30 ct per pallet
	Disposizione	6 cartoni per strato per 5 strati

Caratteristiche fisico-organolettiche (valori medi)	Parametro	Standard	Criterio di accettabilità
	Forma	cilindro	
	Dimensione	diametro 24 cm ± 2	
	Peso	peso medio 15kg	
	Pezzi	1 per cartone	
	Colore	Colore rosa tenue tipico nella parte magra.lardelli bianchi	
	Odore	Caratteristico intenso e leggermente speziato	
	Sapore	Tipico, equilibrato, non acido.	

Caratteristiche microbiologiche ¹ (valori medi)	Parametri microbiologici	Limite	Metodo di riferimento
	<i>E.coli</i> β-glucuronidasi pos.	< 10 UFC/g	ISO 16649-2
	Stafilococchi coag. positivi	< 1000 UFC/g	ISO 6888-1
	Anaerobi solfito riduttori	< 10 UFC/g	ISO 15213
	<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g	ISO 6579
	<i>Listeria monocytogenes</i>	nel rispetto del Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.	

¹ Valori di riferimento nel periodo di conservabilità del prodotto



Sede Legale:
viale Europa 14 –
43011 BUSSETO (PR)
Sede Amministrativa:
Via Marconi 3 -46040
Gazoldo degli Ippoliti
(MN)

Moduli | Italia Alimentari S.p.A. | Allegati ST |
Schede Prodotti: SALUMI

ST-00-22-I-01-0340460-01

MORT.Q.BLU CP C. 1-2 SV 15

Revisione 00 del 12/05/2021
Pag. 3 di 3

Informazioni Nutrizionali (valori medi)	per 100g di prodotto ²		per porzione	50 g	AR per porzione ³
	Energia	1266 kJ	306 Kcal	633 kJ	153 Kcal
Grassi	28,0 g		14,0 g		20%
di cui saturi	10,0 g		5,0 g		25%
Carboidrati	0,5 g		0,3 g		0%
di cui zuccheri	0,5 g		0,3 g		0%
Fibre	0,0 g		0,0 g		-
Proteine	13,0 g		6,5 g		13%
Sale	2,20 g		1,10 g		18%

Allergeni (All. II, Reg. UE 1169/2011)	Presente nel prodotto	Presente in Cross Contamination
Cereali contenenti glutine*	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	No
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	No	No
Frutta a guscio e i loro prodotti**	Sì	//
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No
Anidride solforosa e solfiti***	No	No
Lupini e prodotti a base di lupini	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No
* - grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		
** - mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)		
*** - in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale		
ALLERGENI (in etichetta)	PISTACCHIO	
CLAIM (in etichetta)	senza polifosfati aggiunti, senza glutammato monosodico, senza latte e derivati, senza glutine	
OGM	Il prodotto non contiene, non è costituito e non deriva da ingredienti che richiedano etichettatura supplementare (in accordo con i Reg. CE n. 1829/2003 e CE n.1830/2003).	

² In conformità alle "Linee guida della Commissione Europea per quanto concerne la fissazione delle tolleranze per i valori nutrizionali indicati in etichetta" – dicembre 2012

³ Assunzioni di riferimento di elementi energetici e di determinati elementi nutritivi diversi dalle vitamine e dai Sali minerali (adulti) – Reg. UE 2011/1169: Energia 8400 kJ/2000 kcal; grassi 70g; acidi grassi saturi 20g; carboidrati 260g; zuccheri 90g; proteine 50g; sale 6g.