

Codice	13042			
Descrizione	DELI' CON PISTACCHIO - Mortadella con Pistacchio Cal. 210			
Revisione	05	approvata da DIR il	21.12.2023	
Definizione	Impasto di carne suina e cubetti di guanciale di suino insaccato e cotto in forno ad aria a temperatura controllata			
Ingredienti	Carne di suino - Aromi - Sale - Fecola di patate - PISTACCHIO (0,58%) - Gelificante: E407 - Destrosio - Spezie - Antiossidante: E301 -Conservante: E250			
Origine della carne	UE			
TMC	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 Nutrizionali per 100 g di prodotto Reg. UE n. 1169/11	Proteine	Grassi	Carboidrati	Valore Energetico KJ
	14,00	25,00	3,00	1.224,74
	Cloruro di Sodio	di cui Acidi Grassi Saturi	di cui Zuccheri	Valore Energetico Kcal
	2,00	10,00	1,00	293
Specifiche Microbiologiche	Escherichia coli (UFC/g)	Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/g)		
	< 50	< 100		
	Salmonella spp (in 25 g) assente	Listeria monocytogenes (in 25 g) assente		
Specifiche di Confezionamento ed Imballo	Peso unitario prodotto (kg)		7,00	
	Imballo primario - Idoneo per contatto alimentare			
	Tipologia	Peso (kg)	Codice smaltimento	
	Sacco plastico	0,10	7	
	Imballo secondario (IS)			
	Tipologia	Peso (kg)	Codice smaltimento	
	Cartone	0,64	20 PAP	
	Altezza (mm)	Larghezza (mm)	Lunghezza (mm)	
	225 mm	278 mm	497 mm	
	Pezzi/IS (n)		Peso IS (kg)	
	2		14,84	
	(IS)/Strato	Strati/Bancale	(IS)/Bancale (n)	
	6	6	36	
Codice EAN prodotto	2314637			
Modalità di conservazione	A temperatura non superiore ai 4° C			
Prodotto e Confezionato da	COMAL s.r.l. (IT R4M8K CE)			

Il prodotto è realizzato in conformità alle normative vigenti per il settore in materia di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti a base di carne. L'azienda applica sui processi i principi del sistema HACCP e quelli derivanti dalle certificazioni volontarie BRCS e IFS Food. Inoltre per la corretta gestione dello stabilimento e dei prodotti sono in vigore le procedure SSOP e un sistema informatico per la tracciabilità interna di ogni lotto. Le analisi chimiche e microbiologiche vengono effettuate da laboratori esterni qualificati accreditati ACCREDIA.

Allergeni: in riferimento all'allegato II del Reg. UE n. 1169/11, gli allergeni che entrano nella composizione di questo prodotto, valutando anche il rischio di cross contamination: Pistacchio (Pistacia vera).

Claim applicabili: Senza Glutine, Senza Lattosio, Senza Proteine del Latte.

OGM: in accordo alle informazioni reperite dai nostri fornitori, essendo che le materie prime utilizzate nella preparazione non contengono e non sono ottenute da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali: Nessun derivato OGM è presente in questo prodotto.

Radiazioni Ionizzanti: NESSUN ingrediente trattato con radiazioni ionizzanti è stato utilizzato in questo prodotto.

L'azienda può emettere una nuova revisione del documento qualora lo ritenga necessario, pertanto è importante che gli utenti si accertino di essere in possesso dell'ultima versione.

COMAL s.r.l.

Via Torino, 10 - Novi di Modena - Italia

Tel. +39 059 677390 - Email: info@comalsrl.it – www.comalsalumi.it