RIGAMONTI SALUMIFICIO S.P.A, A SOCIO UNICO – SOCIETA' SOGGETTA A DIREZIONE E COORDINAMENTO DI JBS SA
VIA STELVIO, 973 – MONTAGNA IN VALTELLINA (SO) ITALY – TEL +39 0342 535111 FAX +39 0342 210054
MAIL: info@rigamontisalumificio.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

MORTADELLA NOSTRANA 10 kg ½ CON PISTACCHIO

Descrizione
La Mortadella Nostrana con pistacchio è prodotta con carni nazionali accuratamente selezionate ed insaccata in budello sintetico, è caratterizzata da colorazione rosa uniforme, con presenza di lardelli bianchi ben definiti. Il profumo è caratteristico e leggermente speziato, il gusto è pieno e ben equilibrato.

- ✓ SENZA GLUTINE
- ✓ SENZA derivate del LATTE
- ✓ SENZA aggiunta di GLUTAMMATO MONOSODICO
- ✓ SENZA aggiunta di POLIFOSFATI
- ✓ Prodotto con CARNI ITALIANE

codice	**MORIC007**
codice EAN (prodotto a peso variabile)	-

unità di misura	Kg
pezzatura	~10 kg

Confezionamento

modalità di confezionamento	sottovuoto
primo involucro	sacco trasparente
imballaggio	cartone
dimensioni imballaggio	mm 385x235x230
minimo imballo, pezzi	1
cartoni per pallet	40
cartoni per strato	10
strati	4
Codifica del lotto	Esempio: **621220000** La cifra 6 -identifica lo stabilimento La cifra 21 – identifica l'anno di produzione La cifra 22 – identifica la settimana dell'anno di produzione 0000 – numero progressivo dall'inizio alla fine dell'anno

Conservazione

temperatura	**+ 0 / + 4 °C**
termine minimo di conservazione (TMC)	**60 giorni** **GG/MM/AA**

STABILIMENTI di PRODUZIONE, n. CE

Luogo di Produzione	Via Don G. Minzoni, 21 – 23844 Sirone (LC)	IT 1125 L

INGREDIENTI

Carne di suino.
Trippino di suino.
Sale.
Pistacchio (0,5%).
Zuccheri: destrosio, fruttosio, saccarosio.
Aromi naturali.
Aromi.
Aglio.
Spezie.
Antiossidante: ascorbato di sodio.
Conservante: nitrito di sodio.

Budello non edibile

ORIGINE CARNE SUINA (**decreto 6 agosto 2020**)

Paese di nascita, allevamento e macellazione:	Italia
Paese di produzione e confezionamento:	Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

consistenza	morbida al taglio
aspetto al taglio	superficie vellutata con assenza di sacche di grasso e gelatina
colore	colorazione rosa uniforme, con presenza di lardelli bianchi ben definiti
profumo	pieno e ben equilibrato
gusto	caratteristico, non eccessivamente speziato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE **(valori nutrizionali medi per 100 g)**

Valore energetico

kcal	283
kJoule	1172

grassi	g	24
di cui saturi	g	9,1
carboidrati	g	0,7
di cui zuccheri	g	0,4
proteine	g	16
sale (NaCl)	g	2,3

CARATTERISTICHE CHIMICHE (**valori indicativi**)

aW	> 0,94
pH	≥ 6,0
glutine	n.r.

Note alle caratteristiche chimico-fisiche:
La tipologia del prodotto non consente di esprimere standard chimici rigidi, ma valori di riferimento, da ritenersi indicativi.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria Monocytogenes	ufc/g	assente in 25 g
Salmonella spp	ufc/g	assente in 25 g
Escherichia Coli	ufc/g	< 10
Stafilococchi cp	ufc/g	<100
Anaerobi solfito riduttori	ufc/g	<100

Nota alle caratteristiche microbiologiche: dati medi su rapporti di prova effettuati nell'ambito del Piano di AUTOCONTROLLO AZIENDALE.

TABELLA ALLERGENI

PARAMETRO ANALITICO	PRESENTE/assente	rischio cross contaminazione (SI/no)
cereali contenenti glutine	assente	no
crostacei e prodotti a base di crostacei	assente	no
uova e prodotti a base di uova	assente	no
pesce e prodotti a base di pesce	assente	no
arachidi e prodotti a base di arachidi	assente	no
saia e proteine a base di soia	assente	no
latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	assente	no
frutta a guscio	**SI** (**PISTACCHIO**)	**-**
sedano e prodotti a base di sedano	assente	no
senape e prodotti a base di senape	assente	no
semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	assente	no
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espressi come SO_2	assente	no
lupino e prodotti a base di lupino	assente	no
molluschi e prodotti a base di molluschi	assente	no