

SCHEMA TECNICA
Mortadella La Santo 5°Gusto



Dati generali

Nome in fattura	MORT.SANTO 5gusto VESC.1,2kg-ct5pz MACCHIAVELLI
Codice prodotto	301213
Nomenclatura doganale	16010099

Descrizione del prodotto

Ingredienti Carne di suino, sale, spezie, aromi naturali, antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio).

Caratteristiche qualitative **QUALITÀ:** per La Santo 5° Gusto si utilizzano le migliori materie prime: spalle fresche di 5-7 kg, rifilature di prosciutto e gole per i cubetti. La distribuzione dei cubetti di gola è ben bilanciata con il rosa vellutato del magro, per un aspetto tipico e veramente invitante. La cottura lenta e graduale rende la texture (masticabilità) carnosa, non unta e farinosa. Le vesciche di bue sono legate a mano.

PROFUMO: delicato e naturale, tipico della mortadella tradizionale. Interessante gradevolezza retro olfattiva, grazie alla cottura lunga e graduale.

SAPORE: si caratterizza per la carnosità, che dà struttura al bouquet di gusti, e per la dolcezza, valorizzata dalla scioglievolezza dei cubetti di grasso che ovattano ed addolciscono le papille gustative. Interessante appetitosità: il retrogusto è il valore aggiunto, perché lascia il palato pulito e il desiderio di rigustarla.

Caratt. tecniche medie

Confezione	sottovuoto
Temperatura di conservazione consigliata	1°C / 4°C
Cottura	70°C

Proprietà organolettiche

Aspetto esterno	forma ovale
Gusto	carnoso e appetitoso
Profumo	delicato e naturale
Colore	rosa omogeneo con lardelli di colore bianco perlaceo

SCHEMA TECNICA
Mortadella La Santo 5°Gusto

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
1,2 kg	11 cm			15 cm	120 giorni dal confezionamento

Pallettizzazione**Imballaggio**

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet	Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
7	12	84	5	0,14X0,24X0,525	8002974038333

Parametri chimici**Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	59
Grassi (g)	22
Acidi grassi saturi (g)	8,0
Proteine (g)	16
Carboidrati (g)	< 0,5
Zuccheri (g)	< 0,5
Sale (g)	2,0
Valore energetico (kcal)	264
Valore energetico (kJ)	1095
Aw	0,967
pH	6,2

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	< 5*10 ³
E. Coli ufc/g	< 10 ²
Coliformi Fecali ufc/g	< 10 ²
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10 ²
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Assente

SCHEMA TECNICA
Mortadella La Santo 5°Gusto

Allergeni

Sostanza	Presenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO
Frutta a guscio, vale a dire: 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>), e i loro prodotti	può contenere tracce di pistacchio
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

Disposizioni di legge

HACCP

Tracciabilità

OGM

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM
- non deriva da OGM
- non contiene materiale derivato da OGM (Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

Imballaggi

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

Etichettatura

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

Nota

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

Indirizzo

VILLANI S.P.A.

Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361