

**SCHEDA TECNICA****MORTADELLA****FUMAGALLI**
Rev. 00 del
29.06.2022**PROCESSO PRODUTTIVO**

Preparata con carne selezionata di suino, tritata in un impasto finissimo e arricchita da una miscela di spezie, aromi. All'impasto viene aggiunto grasso di gola, tagliato a cubetti, che conferisce al prodotto finito l'aspetto caratteristico e segue la fase di insacco e la cottura in forni ad aria. Dopo docciatura e raffreddamento il prodotto viene confezionato. Il profumo è inconfondibile, leggermente speziato, mentre il gusto è pieno ed equilibrato.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Suini italiani pesanti, nati, allevati e macellati in Italia.

SITO DI PRODUZIONE

Fumagalli Industria Alimentari S.p.A. – Via Briantea, 18 – Tavernerio (CO) - CE IT 92L

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, aromi, saccarosio, antiossidante: ascorbato di sodio, spezie, conservanti: nitrito di sodio.

ALLERGENI

ASSENTI [Allegato II del Regolamento UE n.1169/11]

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM)

Il prodotto è conforme ai Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 s.m.i.

RADIAZIONI IONIZZANTI

Gli ingredienti costituenti il prodotto non sono stati sottoposti a trattamenti con radiazioni ionizzanti

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - (valori medi per 100 g)

Energia	1283 kJ – 310 kcal
Grassi	27 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	11 g
Carboidrati	0.7 g
<i>di cui zuccheri</i>	<0.5g
Proteine	16 g
Sale	2 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	m	M
CBT	$\leq 10^3$	$> 10^3$
<i>Enterobacteriaceae</i>	≤ 10	$> 10^3$
Staphylococchi coagulasi positivi	≤ 20	$> 10^2$
Clostridi solfito riduttori	≤ 10	$> 10^3$
Salmonella spp.	Assente in 25 g	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	<i>Tipico dei prodotti cotti a base di carne di suino</i>
SAPORE	<i>Tipico dei prodotti cotti, delicato</i>
COLORE	<i>Rosa nocciola uniforme, con granuli di grasso bianco perlaceo.</i>
CONSISTENZA	<i>Morbida alla masticazione</i>

NOTE PER IL CONSUMATORE

Adatto a tutte le categorie di consumatori

**SCHEDA TECNICA****MORTADELLA****FUMAGALLI**
Rev. 00 del
29.06.2022**DESCRIZIONE PRODOTTO – INFORMAZIONI LOGISTICHE**

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE PRODOTTO	CODICE EAN PRODOTTO	CODICE EAN CARTONE	TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO	PESO UNITARIO (kg)	PEZZI per CARTONE	CARTONI per PIANO	NUMERO PIANI	TMC (giorni)	TMC RESIDUO alla CONSEGNA (giorni)	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE
56077	Mortadella affettata	8002469560776	18002469560773	Atmosfera protettiva	0,0110 (e)	10	15	9	40	34	Conservare ad una temperatura inferiore a +4°C