MORTADELLA "CUOR DI PAESE"

Denominazione commerciale	Mortadella "Cuor di Paese".
Denominazione legale	Mortadella affettata e confezionata in atmosfera protettiva.
Descrizione prodotto	Mortadella di puro suino, senza polifosfati aggiunti, senza pistacchio, di forma cilindrica tradizionale, privata dell'insacco, affettata e confezionata in atmosfera modificata (CO2 ed N2). Il prodotto viene posto in vaschette rettangolari peso di 100g cadauna.
Produttore	ITALIA ALIMENTARI Spa Sede Legale: Viale Europa 14 – 41011 Busseto (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 – 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN)
Stabilimento di produzione	Via Europa 14 – 41011 Busseto (PR) - IT CE 202 L
Stabilimento di confezionamento	Via Marconi 3 – 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) - IT CE 157 L
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100 – Benevento.
Ingredienti	Carne suina (origine: UE), grasso suino, trippino suino, sale, saccarosio, spezie, aromi, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.
Allergeni (in etichetta)	Può contenere tracce di pistacchio.
Claim (in etichetta)	Senza glutine. Senza derivati del latte.
OGM	Nessuno.
Modalità di conservazione	Conservare a 0°C/+4°C.
Istruzioni d'uso	Non forare la confezione. Aprire la confezione qualche minuto prima dell'utilizzo. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore.
TMC	60 giorni.
TMC minimo garantito alla consegna	40 giorni.
Peso	100g.

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0624
Codice EAN	8002980002557

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	1234
	kcal	298
Grassi	g	26,0
di cui acidi grassi saturi	g	9,5
Carboidrati	g	0,5
di cui zuccheri	g	0,5
Fibre	g	0,0
Proteine	g	15,5
Sale	g	2,10

-Caratteristiche microbiologiche (valori medi)**-**

Parametri	Limite
E. coli β-glucuronidasi positivi	< 10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 1000 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Nel rispetto del Reg. (CE) n. 2073/2005 e s.m.i.

-Caratteristiche fisico-organolettiche (valori medi)**-**

Parametri	Standard
Forma	Fetta rotonda
Dimensione	160mm diametro circa
Peso	100g
Pezzi	8 fette +/- 2 fette
Colore	Color rosa tenue tipico nella parte magra. Lardelli bianchi.
Odore	Caratteristico intenso e leggermente speziato.
Sapore	Tipico, equilibrato, non acido.

-Informazioni logistiche-

Confezionamento primario	*Tipologia*: vaschetta composta da film superiore in laminato di polietilene, termosaldato con film inferiore trasparente. Etichetta gestionale con dati di servizio. *Dimensioni*: 175x240x20mm.
Confezionamento secondario	*Tipologia*: cartone 8007153. *Dimensioni*: 25,5x36x12cm ; 150g ± 8%. *Pezzi*: 10 buste per cartone.
Pallettizzazione	*Tipologia*: euro pallet. *Pezzi*: 90 cartoni per pallet. *Disposizione*: 9 cartoni per strato per 10 strati.