

Tre Torri

SENZA
GLUTINE

SENZA
DERIVATI
DEL LATTE



MORTADELLA

CON PISTACCHIO



Una mortadella tradizionale, ideale per chi cerca un profumo e un gusto intensi.

Per la produzione della nostra mortadella utilizziamo solo ingredienti accuratamente selezionati e della migliore qualità.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Descrizione e caratteristiche

Marchio	SALUMI DA RE
Nome prodotto	Tre Torri - Mortadella con pistacchio.
Denominazione legale	Mortadella con pistacchio.
Descrizione prodotto	Il prodotto è di forma ovale, insaccato in budelli cellulosici che permettono il normale ed indispensabile calo di cottura; il prodotto è confezionato sottovuoto.
Ingredienti	Carne di suino 87% (carne di suino, trippino di suino, grasso di suino), acqua, sale, PISTACCHI 0,5%, antiossidante: ascorbato di sodio (E301), pepe, aglio, conservante: nitrito di sodio (E250), aroma naturale.
Da consumarsi preferibilmente	Entro la data indicata.
Modalità di conservazione	tra 0°C e +5°C MAX
Shelf-life (TMC):	120 giorni
Shelf-life residua ai dep. clienti:	75 giorni
Allergeni	PISTACCHIO , può contenere tracce di SEDANO .

Parametri organolettici

Aspetto - Caratteristiche ispettive	Impasto compatto, plastico alla pressione con assenza di alveoli gelatinosi. I cubetti bianchi sono uniformemente distribuiti nell'impasto magro. Presenza di pistacchi interi.
Colore	Rosa chiaro uniforme.
Odore	Profumo intenso e caratteristico.
Sapore	Delicato per assenza di speziatura aggiuntiva.
Diametro	24 cm

Informazioni sul packaging

Peso	14 kg circa.
Packaging primario	Budello, sacco di poliammide biorientata accoppiata a polietilene.
Packaging secondario	Cartone (cm): 41x26x26 (h) - Tara 385 g

Schema di pallettizzazione

Pezzi per cartone	1
Cartoni per strato	9
Strati per pallet	3
Cartoni per pallet	27
Altezza bancale (cm)	95 cm
Temperatura di stoccaggio e trasporto	tra 0°C e +5°C MAX

Analisi chimiche fisiche

Proteine	≥ 13,5 %
Umidità/Proteine	≤ 4,10 %
Grassi/Proteine	≤ 2,00 %
Collagene/Proteine	≤ 0,20 %
Sale	2,5 %
pH	≥ 6
Nitrito di sodio	< 50 mg/kg

Analisi microbiologiche

Carica Mesofila Totale	≤ 10.000 ufc/g
Clostridi s. r.	≤ 10 ufc/g
Stafilococco aureus	≤ 10 ufc/g
Escherichia coli	≤ 10 ufc/g
Salmonella spp	Assente ufc/25g
Listeria monocytogenes	Assente ufc/25g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	307 kcal - 1268 kj
Grassi	29 g
di cui acidi grassi saturi	10 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	12 g
Sale	2,3 g

Informazioni al consumatore

Mortadella idonea ai celiaci, cioè non contiene glutine o, comunque, ne presenta un quantitativo inferiore a 20ppm (mg/kg).
Budello non commestibile.
Carne di suino Origine: UE

Garanzie di sicurezza alimentare

Assenza di contaminanti metallici (metal detector CCP 1). Temperatura a fine cottura che garantisce l'assenza di germi patogeni Salmonella spp, Listeria spp (CCP 2). Monitoraggio assenza ricontaminazione microbica al confezionamento (assenza germi patogeni, SSOP).
Può contenere tracce di sedano.

Allergene alimentare	Presente	Assente	Contaminazione crociata
01 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	
02 Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
03 Uova e prodotti a base di uova		X	
04 Pesce e prodotti a base di pesce		X	
05 Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
06 Soia e prodotti a base di soia		X	
07 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	
08 Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti	X		
09 Sedano e prodotti a base di sedano	X		X
10 Senape e prodotti a base di senape		X	
11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti		X	
13 Lupini e prodotti a base di lupini		X	
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

