

Scheda Tecnica

Mortadella Nostrale

Codice Scheda Tecnica: 04-Rev.00

Prodotto da: SALUMIFICIO PIGNONE

Denominazione Legale Ditta: SALUMIFICIO PIGNONE di Viaggi Alessandra

Sede Legale: Via Levanto 397 Pignone (SP) – P.IVA: 01258880119 / C.F.: VGGLSN59C46E463J

Sede Stabilimento: Via Levanto 397 Pignone (SP) - **Riconoscimento CEE:** CE IT 9-1733/L

Tel. & Fax: 0187887839 – **e-mail:** salumificiopignone@virgilio.it

Categoria di Alimento:

Salume - Prodotto a base di carne macinata, insaccata, stagionato, da consumarsi previa cottura.

Categoria di appartenenza in relazione al Reg. CE 1333/2008: 08.3.1

Descrizione del Prodotto:

Prodotto di puro suino Italiano 100% , ottenuto da macinatura ed insacco di carni selezionate magre di spalla, con aggiunta di parti grasse di pancetta, sottoposto a stagionatura minima di 45gg; ai fini dell'insacco sono impiegati esclusivamente budellini naturali di bovino, esternamente vengono spazzolate e rivestite di farina di riso . Pezzatura variabile tra 300 e 600g.

Caratteristiche Organolettiche:

Consistenza compatta al taglio, profumo delicato e finemente speziato, gusto elegante, dolce, moderatamente sapido.

Ingredienti:

Carne suino, grasso suino, sale, pepe, spezie , antiossidanti: E300; conservante : E 252

Destinazione d'uso / Limitazioni al consumo

Prodotto da consumarsi tal quale.

Non sono individuabili *a priori* categorie di consumatori alle quali debba essere precluso.

Modalità di utilizzo:

Affettata o cubettata, previa rimozione del budello. Si può servire con aperitivi, come antipasto o secondo piatto.

Confezionamento / Imballaggio / Pallettizzazione:

- Disponibile privo di confezione.

Modalità / tempi di conservazione:

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

Caratteristiche Microbiologiche:

<i>Escherichia coli</i>	< 10 ³ UFC/g
Stafilococchi C+	< 10 ³ UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i> In ciasc. di 5 Alq:	Assente/25 g
<i>Salmonella</i> spp In ciasc. di 5 Alq:	Assente/25 g

Caratteristiche Chimico-Fisiche / Nutrizionali:

medi per 100 gr. di prodotto

aW	0,93
pH	5,85
Proteine	23,0 g/100g
sale	3.3g
Grassi	28,00 g/100g
di cui acidi grassi saturi	9.5 g.
Carboidrati	< 020 g/100g
di cui zuccheri	0,10
ENERGIA	343 Kcal/100g
	1.424 KJ/100g

