



**MORTADELLA
CLASSICA SC**

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE PRODOTTO:

Produttore:
Sede: Tranquillo Cremona, 29 Bologna,
Stabilimento via
Produzione: Tranquillo Cremona, 29 CE
Autorizzazione Y2S5E IT
sanitaria:

CARATTERISTICHE GENERALI, ORGANOLETTICHE E MORFOLOGICHE

Denominazione	Mortadella di puro suino
Ingredienti in etichetta	Carne suina 100 ITALIA filiera CURA NATURA, sale marino, spezie, aromi, antiossidante Ascorbato di sodio, conservante Spinaci e Rosmarino.
Provenienza della carne	ITALIA
Provenienza altri ingredienti	UE ed extra UE
Tipo di budello	Naturale (Vescica) o sintetico (collagenico, polimerico)
Stato superficiale del prodotto	Il prodotto si presenta in budello naturale, confezionato sottovuoto
Aspetto esterno	Cilindrico od ovale
Colore esterno	Rosa tendente al marrone chiaro
Consistenza	Compatta
Legatura	Assente o con corda naturale
Aspetto interno	Fetta compatta al taglio, senza distacco dei lardelli
Colore interno	Magro di colore rosa. Grasso (lardello) bianco, non rancido
Odore	Tipico, cotto, speziato
Sapore	Delicato, non salato, non amaro, cotto
Dimensioni	Lunghezza: secondo pezzatura
Peso Kg.	5 ± 10%
Codice prodotto	1401xxx
Codice EAN peso	xxxxxxx
Modality d'uso	Mortadella CLASSICA senza conservanti
Unità di misura	Kg.
Calo peso	10% ca.
TMC	90 giorni
Allergeni ed OGM	Non esistono limitazioni al consumo della Mortadella, fatti salvi casi di allergie o intolleranze conclamate nei confronti degli ingredienti che lo compongono ed espressamente indicati in etichetta oppure per particolari condizioni prescrittive mediche. Il prodotto può essere consumato dallo svezzamento in avanti; non contiene fonti di glutine o lattosio. Il prodotto è un alimento destinato sia al mercato interno che quello estero. Da consumarsi affettata previa rimozione della busta. Il prodotto non contiene allergeni. Il prodotto non contiene ingredienti o materie prime derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Riferimenti normativi: Reg. 852/2004, Reg.853/2004, Reg. 178/02, Reg. 2073/2005, Dir. 89/2003, Reg. 1829/2003, Reg. 1830/2003, DPR 777/1982, DM 21/03/1973 e succ. modifiche, Decreto 27/02/2008



MORTADELLA CLASSICA SC

SCHEDA TECNICA

IMBALLO

Imballo primario	-tipologia di imballo primario Sacco termoretraibile -dimensioni dell'imballo primario mm....x...
Imballo secondario	- n° pezzi per imballo primario 1 - tipologia di imballo secondario Cartone tipo - dimensioni imballo secondario mm xkg. - pezzi per imballo secondariox... - tipologia pallet Eur - Epal ... - dimensioni pallet Mm 1200x800
Pallet	-n° cartoni per ripiano -n° ripiani per pallet completo - n° cartoni per pallet completo - peso medio pallet completo Kg circa

ANALISI E VALUTAZIONI CHIMICHE

(Caratteristiche, Valore medio, Tolleranza)

% Umidità	53,0± 5,0
% Proteine	15,0± 5,0
% Lipidi	23,0± 5,0
% Ceneri	3,0± 1,0
% Sale (NaCl)	2,0± 1,0
% Zuccheri	< 0,5
% Carboidrati	< 0,5
Nitrati mg/kg	< 30
Nitriti mg/kg	< 20
Aw	0,94± 0,03
pH	6,20± 0,3

ANALISI MICROBIOLOGICHE

(Caratteristiche, Valore max)

CMT/g	< 10 ⁴
Coliformi totali/g	< 10
Stafilococchi coagulasi	< 10
positivi /g Clostridi solfito	< 10
riduttori/g Salmonella/25g	Assente
Listeria monocytogenes/25g	Assente



MORTADELLA CLASSICA SC

SCHEDA TECNICA

MODALITA' DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Caratteristiche

Modalità di trasporto Veicolo refrigerato
Temperatura di trasporto Min.0°C., Max 7° C.
Modalità di conservazione Locale refrigerato
Temperatura di conservazione Min.+0°C., Max.
+6° C.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 grammi di
prodotto

Energia	1180 285	kj kcal
Grassi	25	g
Di cui acidi saturi	10	g
Carboidrati	0	g
Di cui zuccheri	0	g
Fibre	0	g
Proteine	15	g
Sale (NaCl)	2	g

PROCESSO PRODUTTIVO

La carne opportunamente raffreddata viene macinata grossolanamente in macchina Sgrossatrice, poi macinata in Tritacarne fino ad uno stampo dimensionalmente inferiore ad 1 mm; successivamente, in macchina Impastatrice vengono aggiunte sale, spezie e aromi e cubetti di grasso di gola preventivamente tagliati e lavati: L'impasto viene insaccato in budelli naturali o sintetici, le mortadelle così ottenute, appese a carrelli, vengono cotte in forno ad aria calda fino a raggiungere una temperatura al cuore del prodotto superiore a 70°C.; dopo la cottura, le mortadelle vengono rapidamente raffreddate fino a 10°C., poi poste in magazzino refrigerato a 4°C.; confezionate sottovuoto sono infine pronte per la consegna

NOTA BENE: TUTTE LE CARATTERISTICHE SI RIFERISCONO AL PRODOTTO COTTO E RAFFREDDATO.