



ENTE CERTIFICATORE:
BIOAGRICERT S.r.l. – IT – BIO - 007
OPERATORE CONTROLLATO R14P

STP B600
Rev. 20 del 01.04.2019

LA MORTADELLA BIOLOGICA

COD B600

RIFERIMENTO MERCEOLOGICO	INSACCATO COTTO
--------------------------	-----------------

CARATTERISTICHE	SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI, SENZA DERIVATI DEL LATTE, SENZA GLUTINE, SENZA GLUTAMMATO. NON CONTIENE OGM AI SENSI DELLE DIRETTIVE CE 1829/2003 E 1830/2003.
-----------------	---

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotta esclusivamente con carni di suino biologico. Lavorata secondo le tipiche ricette della zona Romagnola. Delicatamente speziata. Viene insaccata in vescica naturale collata non edibile, secondo gli antichi dettami.
--------------------------	---

INGREDIENTI	Carne di suino biologico, sale, aromi naturali. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio. Può contenere tracce di pistacchio .
-------------	--

DESTINAZIONE D'USO	Piccola, media e grande distribuzione, ristorazione pubblica e collettiva. Tutte le categorie di consumatori. Indicato anche per soggetti con intolleranze ai derivati del latte e/o al glutine.
--------------------	--

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE – ROSA TIPICO, OMOGENEO, STABILE. LARDELLO BIANCO SAPORE – DOLCE, CON AROMATIZZAZIONE DELICATA E POCO SALATO CONSISTENZA – SODA ELASTICA, NON SECCA, NON UMIDA, NON FIBROSA NE' GOMMOSA
--------------------------------	--

IMBALLAGGIO PRIMARIO IN BUSTA TRASPARENTE SOTTOVUOTO	IMBALLAGGIO SECONDARIO IN CARTONI CONTENENTI 1 PEZZO	CONSERVAZIONE E TRASPORTO A TEMPERATURA CONTROLLATA DA 0° A +4°C
--	--	--

PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE (CIRCA) IN Kg	DIMENSIONI CARTONE (cm)			N. CARTONI PER STRATO	N. STRATI IN UN PALLET	EPAL PALLET ALTEZZA (cm)
		LUNGHEZZA	LARGHEZZA	ALTEZZA			
1	10	38	30	21	8	5	120

SHELF LIFE	PEZZATURA	REQUISITI LEGALI
90 GIORNI	Kg. 10	Il prodotto viene preparato in conformità ai Reg. CE 178/02, 852 ed 853/04. Le analisi microbiologiche sono condotte in conformità ai Reg. CE 2073/2005 e 1441/2007. Tutti gli imballaggi primari e secondari e gli altri materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) sono conformi ai Reg. (CE) 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e Reg (UE) 10/2011 e succ. modif. ed integrazioni.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Parametro	Valori	Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Carica mesofila aerobia totale	< 10 ⁶ ufc/g	Energia	1189 kJ
Batteri acido lattici mesofili	< 10 ⁶ ufc/g		287 kcal
Batteri anaerobi solfito-riduttori	< 10 ufc/g	Grassi	26 g
Enterobacteriaceae	< 10 ² ufc/g	di cui acidi grassi saturi	8,4 g
<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi positiva	< 10 ufc/g	Carboidrati	< 0,5 g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ufc/g	di cui zuccheri	< 0,5 g
Muffe e lieviti	< 10 ² ufc/g	Proteine	15 g
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g	Sale	2,1 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g		

ALLERGENI PRESENTI (Dir. 2007/68/CE, modificato dal decreto legislativo n. 178 del 27 settembre 2007):

Allergeni	Aggiunta intenzionale			Carry over e/o cross contamination		
	SI/NO	Nome specifico	Funzione	SI/NO	Nome specifico	Funzione
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti.	NO			SI	Pistacchi	Aroma e gusto

La stampa coincide in contenuto e formato con l'originale approvato e archiviato da RAQ.

SALUMI VIDA Sas di Cristian Vida & C. Via dei Laghi, 28 33040 Togliano di Torreano (Cividale – Udine)

P. IVA IT 02955260308 C.F. 02955260308 - REA UD 351577 - Tel. 0432.715232 Fax 0432.715033

PEC salumivida@pec.it - www.salumivida.it - www.biovida.it - info@salumivida.it