

 <b>CITTERIO</b>	G.Citterio Salumificio S.p.A Rho(Milano) <b>CONTROLLO  QUALITÀ</b>	<b>SPECIFICHE DI  PRODOTTO</b> <i>Product Specification</i>	<b>SDP  35111</b>
---	---	--	-----------------------

**R I S E R V A T O**

<b>Nome Spec Citterio</b> <i>Citterio Spec Title</i>	<b>MEZZA MORTADELLA ROMAGNOLA  con pistacchio</b>	<b>Codice Spec Citterio 35111</b> <i>Citterio Spec code</i>
---	---	--

<b>Fornitore / Supplied by :</b> <b>Giuseppe Citterio Salumificio S.p.A.</b> Corso Europa, 206 20017 RHO (Milano) Tel. nr. 02.93516241 Fax. nr.02.93503839	<b>Stabilimento produzione / Point of manufacture:</b> <b>Giuseppe Citterio Salumificio S.p.A</b> Via Ticino, 105 20010 S. Stefano Ticino (Milano) <b>Est. code: IT D627X CE</b> Azienda certificata UNI EN ISO 9001:2008
---	--

**Unità per cartone:** 1  
*Units per carton*

**Pezatura:** 15 kg (variabile)  
*Average weight*

**Condizioni di conservazione:** + 4/6° C  
*Storage conditions*

**Da consumarsi preferibilmente entro:** 60 gg  
*Use by date*

**Ingredienti :** carne di suino, sale, **pistacchio** (0.7%), zucchero, aromi, spezie, esaltatore di sapidità (glutammato monosodico), antiossidante (acido ascorbico), aglio, conservante (nitrito di sodio).  
*Ingredients*

**Descrizione del prodotto:**  
*Product description*

**Aspetto:** mezza mortadella con pistacchio di forma cilindrica, diametro 210 mm, confezionata sottovuoto in sacco trasparente riportante tutte le diciture cogenti e volontarie.

**Caratteristiche di processo:** prodotto costituito da carni suine ridotte a grana fine con il tritacarne-raffinatore, alle quali si aggiungono cubetti di grasso suino, appositamente preparato e trattato, oltre agli ingredienti e gli additivi. La pasta viene insaccata in budello artificiale, cotta in stufa e rapidamente raffreddata. Alla fine le mortadelle sono tagliate a metà, confezionate sottovuoto ed imballate. La lavorazione avviene con applicazione del sistema HACCP ed è conforme alla normativa vigente (Dir. 2003/89/CE e successive modifiche) per quanto concerne la presenza/assenza di sostanze allergeniche.

**Sapore:** caratteristico

**Aroma:** tipico aromatico

**Colore:** roseo uniforme con cubetti di grasso bianco perlaceo e punti verdi di pistacchio.

**Consistenza:** compatta.

REV <i>Rev.</i>	CQ G. Croci	DIS G. Marizzoni	DATA: 27 novembre 2014 <i>Date</i>
6	PREPARATO <i>Prepared</i>	APPROVATO <i>Approved</i>	PAG. 1 DI 2 <i>Page of</i>

 <b>CITTERIO</b>	G.Citterio Salumificio S.p.A Rho(Milano) <b>CONTROLLO  QUALITÀ</b>	<b>SPECIFICHE DI  PRODOTTO</b> <i>Product Specification</i>	<b>SDP  35111</b>
---	---	--	-----------------------

<b>Nome Spec Citterio</b> <i>Citterio Spec Title</i>	<b>MEZZA MORTADELLA ROMAGNOLA  con pistacchio</b>	<b>Codice Spec Citterio 35111</b> <i>Citterio Spec code</i>
---	---	--

**DATI NUTRIZIONALI**

*Nutritional data*

**Valori nutrizionali medi per 100 g**

Energia	1192 kJ - 288 kcal
Grassi	25.5 g
di cui acidi grassi saturi	9.7 g
Carboidrati	0.1 g
di cui zuccheri	0.1 g
Proteine	14.5 g
Sale	2.4 g

**INFORMAZIONE ALLERGENI**

*Allergen Information*

	SI/NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO
Frutta in guscio e prodotti derivati	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO
Anidride solforosa ( solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> )	NO

**CARATTERISTICHE D'IMBALLO**

*Outer packaging specifications*

Dimensione cartone: 417x247x239 mm

**CARATTERISTICHE DI TRASPORTO**

*Transport specifications*

Refrigerato max +7°C

REV Rev.			DATA: 27 novembre 2014 Date
6			PAG. 2 DI 2 Page of