

SCHEMA TECNICA  
Mortadella La Santo - cilindrica



### Dati generali

<b>Nome in fattura</b>	M.SANTO S. CIL PIS 30kgmetà-c1
<b>Codice prodotto</b>	302022
<b>EAN pezzo (peso variabile)</b>	2785429
<b>Nomenclatura doganale</b>	16010099



### Descrizione del prodotto

**Ingredienti** Carne di suino, trippino suino, sale, zucchero, pistacchio (0,3%), spezie, aromi naturali, antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio).

**Caratteristiche qualitative** Mortadella I.G.P. leggera e digeribile. Prodotta nello stabilimento Villani di Bologna nel rispetto del disciplinare del Consorzio Mortadella Bologna. Per La Santo si utilizzano spalla di suino scotennata e sgrassata e gole per i lardelli.

**SAPORE:** il lieve condimento di aglio fresco regala a La Santo un profumo invitante, appetitoso e un gusto leggero. Sapiente equilibrio di aromi per un sapore inconfondibile.

### Caratt. tecniche medie

<b>Confezione</b>	sottovuoto
<b>Temperatura di conservazione consigliata</b>	1°C / 4°C
<b>Cottura</b>	70°C

### Proprietà organolettiche

<b>Aspetto esterno</b>	forma cilindrica (mezza)
<b>Gusto</b>	delicatamente aromatizzata con aglio
<b>Profumo</b>	tipico
<b>Colore</b>	rosa omogeneo con lardelli bianco perlaceo
<b>Budello</b>	sintetico

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
15 kg (metà)	24 cm				120 giorni dal confezionamento

SCHEMA TECNICA  
Mortadella La Santo - cilindrica

**Pallettizzazione****Imballaggio**

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet	Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
7	5	35	1	0,235X0,236X0,46	8002974002013

**Parametri chimici****Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Valore energetico (kJ)	1106
Valore energetico (kcal)	267
Grassi (g)	23
Acidi grassi saturi (g)	9,0
Carboidrati (g)	< 0,5
Zuccheri (g)	< 0,5
Proteine (g)	15
Sale (g)	2,3
Umidità (g)	59
Aw	0,967
pH	6,2

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	< 5*10 <sup>3</sup>
E. Coli ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Coliformi Fecali ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Assente

**SCHEMA TECNICA**  
**Mortadella La Santo - cilindrica**

## **Allergeni**

<b>Sostanza</b>	<b>Presenza</b>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO
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	SI
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

## **Disposizioni di legge**

### **HACCP**

Tracciabilità

### **OGM**

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM
- non deriva da OGM
- non contiene materiale derivato da OGM (Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

### **Imballaggi**

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

### **Etichettatura**

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

### **Nota**

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

### **Indirizzo**

#### **VILLANI S.P.A.**

Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361