

PROSCIUTTELLA 1/2 SV ALCISA

Ultimo agg./ Last update

17/03/2022

279

Denominazione di Vendita	PRODOTTO CARNEO		Cod.	SA10036	
Descrizione	Mortadella di puro suino di forma schiacciata				
Ingredienti	Carne di suino, sale, PISTACCHIO (0,6%), spezie, aromi naturali. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio				
Formato	1/2 forma cilindrica	Peso (kg)	4,0 ca.	Dimensioni (cm)	21 x 23 x h 10
Crosta	Budello non edibile				
Aspetto interno	Rosa inframezzato da lardelli bianchi e pistacchio				
Struttura	Compatta, adatta all'affettatura				
Sapore e aroma	delicato e aromatico				
Stagionatura	Assente	Temperatura di conservazione	max + 7°C		
Allergeni	FRUTTA A GUSCIO e prodotti derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Paesi UE		Paese di trasformazione	Italia	

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1402 - 339

GRASSI (g)	31,0	PROTEINE (g)	15,0
di cui ac. grassi saturi (g)	10,0	SALE (g)	2,4
CARBOIDRATI (g)	0,0		
di cui zuccheri (g)	0,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	53
Residuo secco %	47
Grasso ss %	//
Aw	//
pH	//

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

PROSCIUTTELLA 1/2 SV ALCISA

Ultimo agg./ Last update

17/03/2022

279

Category	MEAT PRODUCT		Cod.	SA10036
Description	Mortadella of pure pork			
Ingredients	Pork meat, salt, PISTACHIO (0.6%), spices, natural flavorings. Antioxidant: sodium ascorbate. Preservative: sodium nitrite			
Format	1/2 cylindrical shape	Wheight (kg)	4,0 ca.	Size (cm) 21 x 23 x h 10
Rind	Inedible casing			
Internal appearance	Pink interspersed with white lardons and pistachio			
Texture	Compact, suitable for slicing			
Taste and smell	mild and aromatic			
Ageing	Absent	Storage Temperature		max + 7°C
Allergens	NUTS and products thereof			
Gluten	Absent	GMO	Absent	
Main ingredient origin country	EU Countries	Processing country	Italy	

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1402 - 339

FAT (g)	31,0	PROTEIN (g)	15,0
of which satures (g)	10,0	SALT (g)	2,4
CARBOHYDRATE (g)	0,0		
of which sugars(g)	0,0		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	53
Dry Matter (%)	47
Fat in dry matter (%)	//
Aw	//
pH	//

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

PROSCIUTTELLA 1/2 SV ALCISA

Ultimo agg./ Last update

17/03/2022

279

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum	120
b)		

Unità di vendita - Selling unit

cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling Unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit