

FICHE TECHNIQUE
Mortadelle Bologna IGP La Festa



Informations générales

Nom sur facture	MORT.BO IGP FESTA CIL. PISTx 8 kg meta S.V.-ct 1pz
Code produit	305045
Nomenclature douanes	16010099



Description du produit

Ingrédients Viande de porc, tripes de porc, sel, sucre, pistaches (0,3 %), épices, arômes naturels, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateur (nitrite de sodium).

Caractéristiques qualitatives Mortadelle IGP savoureuse et appétissante. Produite dans l'établissement Villani de Bologne, selon le cahier des charges du Consortium Mortadella Bologna. Pour La Festa, épaule et maigre frais de porc avec lardons classiques.

SAVEUR: le goût est typique d'Émilie, le parfum franc enveloppant pour une appétence sans égal.

Caract. techniques moyennes

Conditionnement	sous vide
Température de conservation conseillée	1°C / 4°C
Cuisson	70°C

Propriétés organoleptiques

Aspect extérieur	forme cylindrique
Goût	délicat mais appétissant, légèrement assaisonné à l'ail
Odeur	délicate, typique
Couleur	rosée homogène avec dés de lard blanc perle
Boyaux	synthétique

Poids moyen	Diamètre	Hauteur	Largeur	Longueur	DLUO standard
4 kg	16 cm			23 cm	120 jours après conditionnement

FICHE TECHNIQUE

Mortadelle Bologna IGP La Festa

Palettisation

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette
12	4	48

Emballage

Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	GTIN emballage
1	0,23X0,23X0,28	8002974028037

Paramètres chimiques

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Valeur énergétique (kJ)	1189
Valeur énergétique (kcal)	287
Graisses (g)	25
Acides gras saturés (g)	10
Glucides (g)	< 0,5
Sucres (g)	< 0,5
Protéines (g)	15
Sel (g)	2,4
Humidité (g)	55
Aw	0,962
pH	6,3

Paramètres microbiologiques

Paramètres	Valeurs moyennes
Charge mésophile totale ufc/g	< 5*10^3
E. Coli ufc/g	< 10^2
Coliformes fécaux ufc/g	< 10^2
Staphylococcus aureus ufc/g	< 10^2
Salmonella spp. dans 25 g	Absent
Listeria Monocytogenes dans 25 g	Absent

FICHE TECHNIQUE

Mortadelle Bologna IGP La Festa

Allergènes

Substance	Présence
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	NO
Crustacés et produits à base de crustacés	NO
Œufs et produits à base d'œufs	NO
Poissons et produits à base de poissons	NO
Arachides et produits à base d'arachides	NO
Soja et produits à base de soja	NO
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	NO
Fruits à coque, à savoir: amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits	SI
Céleri et produits dérivés	NO
Moutarde et produits à base de moutarde	NO
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NO
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre	NO
Lupin et produits à base de lupin.	NO
Mollusques et produits à base de mollusques	NO

Dispositions légales

HACCP

Selon Règ. CE n. 852/2004, Règ. CE n.853/2004 et modifications

Traçabilité

Selon Règ. CE n. 178/2002 et modifications

OGM

En l'état actuel de nos connaissances, le produit :

- n'est pas OGM
 - ne dérive pas d'OGM
 - ne contient pas de matières dérivées d'OGM
- (Règ. CE 1829/2003 et Règ. CE 1830/2003)

Emballages

Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont conformes aux exigences du Règ. CE n. 2023/2006, Règ. CE n. 1935/2004 et Règ. CE n. 10/2011.

Étiquetage

Selon Règ. CE n. 1169/2011.

Remarque

Le produit est conforme, pour tout ce qui n'est pas expressément indiqué, aux normes italiennes et européennes en vigueur en la matière.

Adresse

VILLANI S.P.A.

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

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361