

FICHE TECHNIQUE
Mortadelle San Petronio



Informations générales

Nom sur facture	SAN-PETRONIO PISTACHEE 1/2 CYL.
Code produit	310002
Nomenclature douanes	16010099



Description du produit

- Ingrédients

viande de porc , tripes de porc, féculé de pommes de terre, sel, saccharose, pistaches 0,3%, arômes naturels, épices, exhausteur de goût (monoglutamate de sodium), antioxidant (ascorbate de sodium), conservateur (nitrite de sodium).
- Caractéristiques
qualitatives

Produite dans l'établissement Villani de Bologne, avec des matières premières de premier choix. Produit très compétitif grâce à sa qualité dans son créneau de marché. Absolument appétissante.

Caract. techniques moyennes

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

Propriétés organoleptiques

Aspect extérieur	forme cylindrique
Goût	appétissant
Arôme	délicat
Couleur	rose clair homogène avec lardons blanc perle
Boyau	synthétique non comestible

Poids moyen	Diamètre	Hauteur	Largeur	Longueur	DLUO standard
9 kg	18 cm			27,5 cm	120 jours après conditionnement

FICHE TECHNIQUE
Mortadelle San Petronio

Palettisation

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette
4	5	20

Emballage

Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	GTIN emballage
2	0,245X0,4X0,535	8002974003157

Paramètres chimiques

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Valeur énergétique (kJ)	1286
Valeur énergétique (kcal)	311
Graisses (g)	29
Acides gras saturés (g)	12
Glucides (g)	< 0,5
Sucres (g)	< 0,5
Protéines (g)	12
Sel (g)	2,4
Humidité (g)	55
Aw	0,936
pH	6,2

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 San Petronio

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 (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noix Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), 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