



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Mortadella Stella SPIGA a meta' con pistacho 3x5kg		Revisión: Fecha: 01/07/2021
Dirección de producción:	Via Per Modena, 176, Settecane di Castelvetro (MO) 41014	Sello de salubridad: IT 946L CE
Ingredientes:	Carne de cerdo, aromas naturales, especias, pistacho (1%) , antioxidante: E301, Conservante: E250	Código Spiga: MAR208

Descripción producto:	La carne se muele y procesa, la grasa de cerdo se corta en cubos y se junta con la parte magra de la carne se mezclan con sal y aromas en la batidora para obtener una mezcla homogénea. una vez que la salchicha rellena esté cocida en un horno ventilado en seco, hasta un corazón de una temperatura mínima de 70 ° C, lo que garantiza la eliminación de la flora bacteriana no deseada. El enfriamiento rápido es muy importante para estabilizar la mortadella or-ganoléptica y bacteriológica	Proveedor: 131
------------------------------	---	-------------------------------------

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Estándar (mg/kg)			
Aw	<0,99			
Salmonella	Ausente / 25g			
Listeria monoc.	Ausente / 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Forma ovalada, cortes elásticos, color rosaceo
Olor: Intenso sabor a especias
Sabor: Suave y frangrante

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kj	1173
	Kcal	283
Proteínas	g	12
Grasas	g	25
de las cuales saturadas	g	10
Carbohidratos	g	<0,7
de los cuales azúcares	g	0
Sal	g	2,6

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	120 días
Código EAN 13	2*066040
Código DUN 14	98018896660401
Unidades por caja	3
Medidas del producto	
Medidas de la caja	50x29x21cm
Cajas por palet	48
Cajas por capa	6
Peso neto unidad	5000g
Peso bruto unidad	5000g
Código estadístico	

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Conservar entre > 0°C / +4°C.
Sistema para identificar el producto:	Por Lotes
Modo de empleo:	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto:	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Leche o derivados	☐ Si	☒ No
2.- Huevos o derivados	☐ Si	☒ No
3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Si	☒ No
Trigo	☐ Si	☒ No
Centeno	☐ Si	☒ No
Kamut	☐ Si	☒ No
Avena	☐ Si	☒ No
Cebada	☐ Si	☒ No
Espelta	☐ Si	☒ No
4.- Crustáceos o derivados	☐ Si	☒ No
5.- Pescado o derivados	☐ Si	☒ No
6.- Cacahuets o derivados	☐ Si	☒ No
7.- Soja o derivados	☐ Si	☒ No
8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:	☒ Si	☐ No
Almendras	☐ Si	☒ No
Avellana	☐ Si	☒ No
Nuez	☐ Si	☒ No
Anacardo	☐ Si	☒ No
Nuez Pecana	☐ Si	☒ No
Nuez de Brasil	☐ Si	☒ No
Pistacho	☒ Si	☒ No
Nuez de macadamia	☐ Si	☒ No
9.- Apio o derivados	☐ Si	☒ No
10.- Mostaza o derivados	☐ Si	☒ No
11.- Semillas de sésamo o derivados	☐ Si	☒ No
12.- Lupino o derivados	☐ Si	☒ No
13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg	☐ Si	☒ No
14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.	☐ Si	☒ No

IRRADIADOS

Alguno de los ingredientes se han irradiado	☐ Si	☒ No
En caso afirmativo, especificar		
Lipasa		
Microbial	☐	
Animal	☐	
No se usa	☒	

¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos? (Directamente o a través de un ingrediente)

1.- Aditivos	☐ Si	☒ No
2.- Colorantes (E100-E180)	☐ Si	☒ No
3.- Conservantes	☒ Si	☒ No
4.- Colorantes Azo	☐ Si	☒ No
5.- Colorantes artificiales	☐ Si	☒ No
6.- Conservantes (E200-E297)	☒ Si	☒ No
7.- Aromas	☒ Si	☒ No
8.- Aromas artificiales	☐ Si	☒ No
9.- Edulcorantes artificiales	☐ Si	☒ No
10.- Aspartamo (E951)	☐ Si	☒ No
11.- Benzoatos (E210-E213)	☐ Si	☒ No
12.- BHA / BHT (E320) / (E231)	☐ Si	☒ No
13.- Glutamato	☐ Si	☒ No
14.- Levadura (añadido)	☐ Si	☒ No
15.- Maíz o derivados del maíz	☐ Si	☒ No

Este producto es adecuado para:

Veganos	☐ Si	☒ No
Celiacos (sin gluten)	☒ Si	☒ No
Vegetariano lácteo	☐ Si	☒ No

GMO

Es el producto non-GMO	☒ Si	☐ No
------------------------	--	-----------------------------

Se puede producir como:

Kosher	☐ Si	☒ No
Super Kosher	☐ Si	☒ No
Halal	☐ Si	☒ No

Frutos secos

¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?	☐ Si	☒ No
¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción?	☐ Si	☒ No
¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?	☒ Si	☐ No
En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue		
>Tipo de nuez o semilla de sésamo		
>Estado de la nuez, semilla o aceite		
>Estado de los ingredientes o del procesado		