

# Tre Torri

SENZA  
GLUTINE

SENZA  
DERIVATI  
DEL LATTE



## MORTADELLA



*Una mortadella tradizionale, ideale per chi cerca un profumo e un gusto intensi.*

*Per la produzione della nostra mortadella utilizziamo solo ingredienti accuratamente selezionati e della migliore qualità.*

# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

## Descrizione e caratteristiche

Marchio	SALUMI DA RE
Nome prodotto	Tre Torri - Mortadella.
Denominazione legale	Mortadella.
Descrizione prodotto	Il prodotto è di forma ovale, insaccato in budelli cellulósici che permettono il normale ed indispensabile calo di cottura; il prodotto è confezionato sottovuoto.
Ingredienti	Carne di suino 87% (carne di suino, trippino di suino, grasso di suino), acqua, sale, antiossidante: ascorbato di sodio (E301), pepe, aglio, conservante: nitrito di sodio (E250), aroma naturale.
Da consumarsi preferibilmente	Entro la data indicata.
Modalità di conservazione	tra 0°C e +5°C MAX
Shelf-life (TMC):	120 giorni
Shelf-life residua ai dep. clienti:	75 giorni
Allergeni	può contenere tracce di <b>PISTACCHIO</b> e <b>SEDANO</b> .

## Parametri organolettici

Aspetto - Caratteristiche ispettive	Impasto compatto, plastico alla pressione con assenza di alveoli gelatinosi. I cubetti bianchi sono uniformemente distribuiti nell'impasto magro. Presenza di pistacchi interi.
Colore	Rosa chiaro uniforme.
Odore	Profumo intenso e caratteristico.
Sapore	Delicato per assenza di speziatura aggiuntiva.
Diametro	24 cm

## Informazioni sul packaging

Peso	14 kg circa.
Packaging primario	Budello, sacco di poliammide biorientata accoppiata a polietilene.
Packaging secondario	Cartone (cm): 41x26x26 (h) - Tara 385 g

## Schema di pallettizzazione

Pezzi per cartone	1
Cartoni per strato	9
Strati per pallet	3
Cartoni per pallet	27
Altezza bancale (cm)	95 cm
Temperatura di stoccaggio e trasporto	tra 0°C e +5°C MAX

## Analisi chimiche fisiche

Proteine	≥ 13,5 %
Umidità/Proteine	≤ 4,10 %
Grassi/Proteine	≤ 2,00 %
Collagene/Proteine	≤ 0,20 %
Sale	2,5 %
pH	≥ 6
Nitrito di sodio	< 50 mg/kg

## Analisi microbiologiche

Carica Mesofila Totale	≤ 10.000 ufc/g
Clostridi s. r.	≤ 10 ufc/g
Stafilococco aureus	≤ 10 ufc/g
Escherichia coli	≤ 10 ufc/g
Salmonella spp	Assente ufc/25g
Listeria monocytogenes	Assente ufc/25g

## Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	307 kcal - 1268 kj
Grassi	29 g
di cui acidi grassi saturi	10 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	12 g
Sale	2,3 g

## Informazioni al consumatore

Mortadella idonea ai celiaci, cioè non contiene glutine o, comunque, ne presenta un quantitativo inferiore a 20ppm (mg/kg).  
Budello non commestibile.  
Carne di suino Origine: UE

## Garanzie di sicurezza alimentare

Assenza di contaminanti metallici (metal detector CCP 1). Temperatura a fine cottura che garantisce l'assenza di germi patogeni Salmonella spp, Listeria spp (CCP 2). Monitoraggio assenza ricontaminazione microbica al confezionamento (assenza germi patogeni, SSOP).  
Può contenere tracce di pistacchio e di sedano.

Allergene alimentare	Presente	Assente	Contaminazione crociata
01 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	
02 Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
03 Uova e prodotti a base di uova		X	
04 Pesce e prodotti a base di pesce		X	
05 Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
06 Soia e prodotti a base di soia		X	
07 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	
08 Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti	X		X
09 Sedano e prodotti a base di sedano	X		X
10 Senape e prodotti a base di senape		X	
11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti		X	
13 Lupini e prodotti a base di lupini		X	
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	