FICHE TECHNIQUE

Mortadella Ducale affettata

Informations générales

Nom sur facture	**AFFETTATO MORTADELLA MALETTIx130g-ct10pz**
Code produit	600227
GTIN pièce (poids fixe)	8002772010029
Nomenclature douanes	16010099

Description du produit

Ingrédients

Viande de porc, tripes de porc, sel, sucre, épices, arômes naturels, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateur (nitrite de sodium).

Caractéristiques qualitatives

QUALITA': mortadella prodotta nello stabilimento di Bologna, si colloca al massimo livello qualitativo della sua fascia di mercato. Per la Ducale si utilizzano spalla sgrassata, materie prime selezionate e lardelli classici.
SAPORE: gusto di massima appetitosità.

Révision n° 3 de 31/05/2018

FICHE TECHNIQUE

Mortadella Ducale affettata

Caract. techniques moyennes

Conditionnement	atmosphère contrôlée
Température de conservation conseillée	1°C / 4°C
Affinage	pas applicable
Cuisson	70°

Propriétés organoleptiques

Aspect extérieur	tranches superposées
Goût	délicat mais appétissant, légèrement assaisonné à l'ail
Odeur	délicate, typique
Couleur	rose homogène avec lardons blanc perle

Poids moyen	Diamètre	Hauteur	Largeur	Longueur	DLUO standard
130 gr		cm 2	cm 21	cm 25,5	38 jours après conditionnement

Palettisation

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette
7	14	98

Emballage

Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	Tare emballage tot. kg	GTIN emballage
10	0,113X0,534X0,234	0,53	8002772009900

Paramètres chimiques

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Humidité (g)	55
Graisses (g)	27
Acides gras saturés (g)	10,8
Protéines (g)	14
Glucides (g)	0,5
Sucres (g)	0,5
Sel (g)	2,4
Valeur énergétique (kcal)	310
Valeur énergétique (kJ)	1246
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

Révision n° 3 de 31/05/2018

FICHE TECHNIQUE

Mortadella Ducale affettata

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'oeufs	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 illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noix Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoinensis (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 origindu Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits	Peut contenir des traces de pistaches
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 **MALETTI 1867 SRL**
Via della Repubblica, 3- 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia
Tel. +39.059.539911 - Fax +39.059.537158
info@maletti1867.it - www.maletti1867.it
CF/P.IVA: 02855080368