

MORTADELLA CON PISTACCHI



DENOMINAZIONE COMMERCIALE

DENOMINAZIONE DI VENDITA

MORTADELLA DI SUINO contiene pistacchi

CARATTERISTICHE PRODOTTO

**SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE
SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI**

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Carne suino di origine CE

INGREDIENTI

Carne di suino, Amido di patata, Sale, Aromi naturali, **Pistacchi** (0,4%) Spezie.
Antiossidante: Ascorbato di sodio; Conservanti: Nitrito di sodio

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
MORTADELLA C/P 3.5KG ½ SV	STCOM077	RAQ	Rev.8 03.09.2021	1 di 8

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI
Reg CE n.1169/2011
(Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	1124 kJ / 269 kcal
Grassi totali	25 g
Di cui Ac. Grassi saturi	10.0 g
Carboidrati	3.6 g
Di cui Zuccheri	0.6 g
Proteine	12 g
Sale	2.3 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
(Valori di riferimento)

<i>CMT</i> (ufc/g)	<1000
<i>Streptococchi D</i> (ufc/g)	<100
<i>Salmonella spp</i> (ufc/25g)	ASSENTI
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	ASSENTI

TMC - CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE - SHELF-LIFE

CONDIZIONI D'IMPIEGO	Budello non edibile
DATA DI SCADENZA	Giorno/ Mese/ Anno
SHELF-LIFE	180 giorni a T tra 0°C e +6°C.

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
MORTADELLA C/P 3.5KG ½ SV	STCOM077	RAQ	Rev.8 03.09.2021	2 di 8

CODICI

CODICE INTERNO	CODICE EAN	TIPO DI PRODOTTO	MISURE (lunghezza/diametro)
AZCOM051	2031520	MORTADELLA C/P 3.5 KG ½ SV	170 x 160

CONFEZIONAMENTO

IMBALLO PRIMARIO

Tipo di imballo	Budello plastico/ Sacchetto alimentare trasparente termoretraibile
Peso unitario/ pezzo	0.02 kg circa
Peso medio	3.5 kg

IMBALLO SECONDARIO

Tipo di imballo	Cartone
Pezzi per imballo secondario	N°3 pezzi
Peso complessivo	kg 10 circa
Dimensioni imballo	470x255x240 mm

IMBALLO TERZIARIO

Tipo di pallet	EPAL
Altezza	130 cm circa
Peso lordo	250 kg
Numero strati	4
Cartoni per strato	6
Cartoni totali	24

ALTRE NOTE TECNICHE

Il Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare del Salumificio F.lli Coati è certificato ed è conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2015, ISO 22000:20018e degli standard tecnici internazionali IFS e GSFS (BRC). L'Azienda opera in ottemperanza alla normativa Nazionale ed Europea, in regime di autocontrollo ed in conformità ai principi del sistema HACCP. Le materie prime, i prodotti finiti e le condizioni igieniche degli ambienti di lavoro sono costantemente monitorati mediante analisi chimiche e microbiologiche effettuate da laboratori esterni qualificati accreditati ACCREDIA.




Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
MORTADELLA C/P 3.5KG ½ SV	STCOM077	RAQ	Rev.8 03.09.2021	3 di 8

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

(Allegato II Reg. (UE) n.1169/2011)

<u>INGREDIENTE</u>	PRESENTE	ASSENTE	CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		x	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei .		x	NO
Uova e prodotti a base di uova.		x	NO
Pesce e prodotti a base di pesce.		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		x	NO
Soia e prodotti a base di soia.		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).		X	NO
Frutta a guscio (cioè mandorle, nocchie, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.	X (PISTACCHI)		
Sedano e prodotti a base di sedano.		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		x	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / Kg o 10 mg / l espressi come SO ₂ .		x	NO
Lupini e prodotti a base di lupini		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
MORTADELLA C/P 3.5KG ½ SV	STCOM077	RAQ	Rev.8 03.09.2021	4 di 8

<p>TRADE NAME</p>	<p>MORTADELLA with pistachios</p> 
<p>SALES DESCRIPTION</p>	<p>MORTADELLA contains nuts and derivatives</p>
<p>PRODUCT CHARACTERISTICS</p>	<p>GLUTEN FREE DAIRY FREE NO ADDED POLIPHOSPHATES</p>
<p>ORIGIN OF RAW MATERIAL</p>	<p>Pork from CE countries.</p>
<p>INGREDIENTS</p>	<p>Pork, Potatoes Starch, Salt, natural Flavourings, Pistachio nuts (0.4%), Spices. Antioxidant: Sodium ascorbate , Preservatives: Potassium nitrite.</p>

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
MORTADELLA C/P 3.5KG ½ SV	STCOM077	RAQ	Rev.8 03.09.2021	5 di 8

NUTRITION FACTS

Reg CE n.1169/2011

(average values per 100 g of product)

Energy	1124 kJ / 269 kcal
Fat (Of which Saturates)	25 g 10.0 g
Carbohydrates (Of which Sugars)	3.6 g 0.6 g
Protein	12 g
Salt	2.3 g

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

(Standard values)

<i>CMT</i> (ufc/g)	<1000
<i>Streptococci D</i> (ufc/g)	<100
<i>Salmonella spp</i> (ufc/25g)	ABSENT
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	ABSENT

DATE OF MINIMUM DURABILITY- PRESERVATION CONDITIONS - SHELF-LIFE

CONDITIONS OF USE	Not edible casing
EXPIRY DATE	Day/month/year
SHELF-LIFE	180 days at a temperature between 0° C and + 6°C

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
MORTADELLA C/P 3.5KG ½ SV	STCOM077	RAQ	Rev.8 03.09.2021	6 di 8

CODES

MANUFACTURER CODE	EAN CODE	PRODUCT	SIZE (length/diameter)
AZCOM051	2031520	MORTADELLA C/P 3.5 KG ½ SV	170x160

PACKAGING

PRIMARY PACKAGING

Type of packaging	Plastic Gut/ Bags made from food film
Unit prices/ piece	0.02 kg circa
Weight media	3.5 kg

SECONDARY BAG

Type of packaging	Cardboard boxes
Pieces per secondary packaging	N°3 pieces
Total weight	About 10 kg
Box size	470x255x240 mm

TERTIARY PACKAGING

Type of pallet	EPAL
Hight	About 130 cm
Weight	About 250 kg
Number of layers	4
Cardboard boxes per layer	6
Total cardboard boxes	24

OTHER TECHNICAL INFORMATION

The Food Safety Quality Management System of Salumificio F.lli Coati is certified and fulfils the requirements of UNI EN ISO 9001:2015, ISO 22000:2018, IFS and GSFS (BRC) international food standards. Our Company conforms to Italian and European standards, according to internal audits and to HACCP System. Raw material, finished products and hygienic conditions of working areas are constantly controlled through chemical and microbiological analysis carried out by external laboratories qualified by ACCREDIA, Italy's National Accreditation Body



Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
MORTADELLA C/P 3.5KG ½ SV	STCOM077	RAQ	Rev.8 03.09.2021	7 di 8

DECLARATION OF ALLERGENS

(Annex II Reg. (UE) n.1169/2011)

INGREDIENT	PRESENT	ABSENT	CROSS CONTAMINATION
Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridised strains) and products thereof.		X	NO
Crustaceans and products thereof.		X	NO
Eggs and products thereof.		X	NO
Fish and products thereof.		X	NO
Peanuts and products thereof.		X	NO
Soybeans and products thereof.		X	NO
Milk and products thereof (including lactose).		x	NO
Nuts (i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, Queensland nuts) and products thereof.	X (Pistachio nuts)		
Celery and products thereof.		X	NO
Mustard and products thereof.		X	NO
Sesame seeds and products thereof.		X	NO
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg / Kg or 10 mg /litre expressed as SO ₂ .		X	NO
Lupin and products thereof.		X	NO
Molluscs and products thereof.		X	NO

Prodotto	Codice scheda tecnica	Verificato da:	Emissione	Pagina
MORTADELLA C/P 3.5KG ½ SV	STCOM077	RAQ	Rev.8 03.09.2021	8 di 8