

Scheda Tecnica

Mortadella Nostrale

PRODOTTO A BASE DI CARNE SUINO

Prodotto da: SALUMIFICIO PIGNONE

Denominazione Legale Ditta: SALUMIFICIO PIGNONE di Viaggi Alessandra

Sede Legale: Via Levanto 397 Pignone (SP) – P.IVA: 01258880119 / C.F.: VGGLSN59C46E463J

Sede Stabilimento: Via Levanto 397 Pignone (SP) - **Riconoscimento CEE:** CE IT 9-1733/L

Tel. & Fax: 0187887839 – **e-mail:** fuviagg@tin.it

Descrizione del Prodotto:

Prodotto di puro suino (da Suino Italiano garantito circuito d.o.p.), ottenuto da macinatura ed insacco di carni selezionate magre di spalla, con aggiunta di parti grasse di pancetta, sottoposto a stagionatura minima di 45gg; ai fini dell'insacco sono impiegati esclusivamente budellini naturali di bovino. Pezzatura variabile tra 300 e 600g.

Caratteristiche Organolettiche:

Consistenza compatta al taglio, profumo delicato e finemente speziato, gusto elegante, dolce, moderatamente sapido.

Ingredienti:

Carne suino, grasso suino, sale, pepe, spezie, Antiossidanti: E300. Conservante E 252

Destinazione d'uso / Limitazioni al consumo

Prodotto da consumarsi tal quale.

Non sono individuabili *a priori* categorie di consumatori alle quali debba essere precluso.

Modalità di utilizzo:

Affettata o cubettata, previa rimozione del budello. Si può servire con aperitivi, come antipasto o secondo piatto.

Confezionamento / Imballaggio / Pallettizzazione:

- Disponibile privo di confezione.

Modalità / tempi di conservazione:

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

Caratteristiche Microbiologiche:

<i>Escherichia coli</i>	< 10 ³ UFC/g
Stafilococchi C+	< 10 ³ UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/125 g
<i>Salmonella spp</i>	Assente/125 g

Caratteristiche Chimico-Fisiche / Nutrizionali:

aW	0,93
pH	5,85
Proteine	22,90 g/100g
Grassi	38,66 g/100g
Carboidrati	< 0,05 g/100g
Valore Energetico	440 Kcal/100g
	1.820 KJ/100g