



SALUMIFICIO LANZARINI GIOVANNI SRL - unipersonale

Strada S. Rocco, 47 - 36061 Bassano del Grappa (VI) - ITALIA • 0424/566.478 • 0424/566.281 • info@lanzarini.it • www.lanzarini.it - Partita IVA 01779020245 - Codice CEE IT01779020245 Iscr. Reg. Imprese VI 012-4585 - R.E.A. 184024 - Regione Veneto U.L.S.S. n. 3



MSL001 Rev. 09 del 25/05/2018

Scheda tecnica

MORTADELLA MAGRA

Specifiche tecniche generali

Ingredienti:	Carne di suino, sale, destrosio, aromi naturali. Conservanti: E250. Antiossidante: E301.
Shelf life:	60 giorni.
Processo produttivo:	La mortadella magra viene prodotta previa macinazione di carne di suino (stampo finale di 1 mm), impastate con sale, destrosio e aromi, insaccata e cotta in stufa ad aria secca, fino al raggiungimento al cuore di 70°C. Il prodotto dopo la cottura subisce la fase di abbattimento termico e successivamente depositata in celle frigorifere a temperatura fino alla spedizione.

Caratteristiche chimico-fisiche

Determinazione	Valore	Scostamento	Unità di misura
Umidità	61	±3	%p/p
Proteine (Nx6,25)	14	±3	%p/p
Grassi	20	±3	%p/p
Collagene	2	±2	%p/p

Caratteristiche microbiologiche

Determinazione	Valore standard/Tolleranza	Valore Massimo	Unità di misura
Carica microbica totale	<80.000/g	<800.000/g	Ufc/g
Escherichia Coli	10/g	100/g	Ufc/g
Stafilococchi Aureo	10/g	100/g	Ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	10/g	10/g	
Salmonella	Assenti		/25g
Listeria Monocytogenes	Assenti		/25g

Specifiche di condizionamento, stoccaggio e trasporto

Temperatura delle celle di stoccaggio a prodotto finito: Max +4°C

Temperatura massima di trasporto: 8°C

Trasporto

Il trasporto avviene in conformità alle norme vigenti del settore, (Es: Dpr 327/80, Reg. CE 852/2004, conformità ATP, DIA..) con nostri mezzi o affidando il servizio in outsourcing a trasportatori qualificati i quali garantiscono un servizio conforme a quanto richiesto.

Imballi

Gli imballi utilizzati sono conformi al Reg. CE 1935/2004 e Reg. 10/2011 risultando quindi idonee al contatto alimentare.

Informazioni addizionali

HACCP: (Reg. CE 852 e 853/2004, Reg. CE 2073/2005)

Sono attive in tutte le fasi produttive le procedure HACCP, IFS e GSFS. L'azienda inoltre dichiara di operare in conformità a tutte le normative vigenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti a base di carne.



SALUMIFICIO LANZARINI GIOVANNI SRL - unipersonale

Strada S. Rocco, 47 - 36061 Bassano del Grappa (VI) - ITALIA ✉ 0424/566.478 • ✉ 0424/566.281 ✉ info@lanzarini.it • ✉ www.lanzarini.it - Partita IVA 01779020245 - Codice CEE IT01779020245 Iscr. Reg. Imprese VI 012-4585 - R.E.A. 184024 - Regione Veneto U.L.S.S. n. 3

ALLERGENI (rif. Dir. 2003/89(CE e normative collegate):

Di seguito sono indicati i potenziali allergeni che possono entrare nella composizione del prodotto:

Lista Allergeni	Presente nel prodotto fornito (in accordo con la ricetta):	Presente nella stessa linea di produzione:	Presente nello stesso sito di produzione:	Commenti:
Cereali e derivati	NO	SI	SI	
Glutine	NO	SI	SI	
Arachidi e derivati	NO	NO	NO	
Noci e derivati (frutta in guscio)	NO	NO	NO	
Frutta a guscio	NO	NO	SI	
Rischio di cross contamination con noci	NO	NO	NO	
Semi di sesamo e derivati	NO	NO	NO	
Sedano e derivati	NO	NO	NO	
Senape [<i>brassica nigra</i>] e derivati	NO	NO	NO	
Solfitti Solfitti in concentrazioni maggiori di 10 mg/kg. (E220 - E228)	NO	NO	NO	
Soia e derivati	NO	NO	NO	
Prodotti animali: latte vaccino e latticini	NO	NO	NO	
Lattosio	NO	NO	NO	
Prodotti animali: uova e derivati	NO	NO	NO	
Prodotti animali: molluschi e crostacei	NO	NO	NO	
Prodotti animali: altri pesci	NO	NO	NO	
MISURE DI PREVENZIONE DEL RISCHIO DI CROSS-CONTAMINATION CON GLI ALLERGENI MENZIONATI				
<ul style="list-style-type: none">• Linea di produzione dedicata per la produzione di prodotti contenenti allergeni (identificata con cartello giallo);• Programmazione della produzione (Prodotti contenenti allergeni in produzione a fine giornata o fine settimana);• Prove tampone allergeni con frequenza annuale;• Attrezzature in sala concia differenziate (mediante cartellino giallo) per la manipolazione di ingredienti contenenti allergeni;• Pulizia linea al termine di ogni produzione;				

OGM: (Rif. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e normative collegate)

L'azienda non utilizza ingredienti derivati o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.

RINTRACCIABILITÀ: (Rif. Reg. CE 178/2002 e normative collegate)

Per tutti i prodotti, Salumificio Lanzarini Giovanni srl, garantisce la rintracciabilità completa delle materie prime utilizzate nella composizione del prodotto e degli imballaggi utilizzati.

PROVENIENZA INGREDIENTI:

Ingrediente	Provenienza
Carne di suino	Italia, Spagna, Germania, Austria, Olanda, Inghilterra, Danimarca, Francia, Ungheria, Polonia
Sale	Italia, Francia, Spagna, Tunisia
Destrosio	Italia
Aromi naturali	Italia, Francia, Spagna, Marocco, Tunisia, India, Sri Lanka
Conservante E 250	Italia
Antiossidante E301	Cina

PRODOTTO DESTINATO A LABORATORI DI TRASFORMAZIONE PER ESCLUSIVO USO INDUSTRIALE DA NON DESTINARSI AL CONSUMATORE FINALE

Il documento è distribuito in forma non controllata, non è quindi soggetto a revisione automatica. In materia di allergeni, provenienze ed altre indicazioni di legge fare sempre riferimento all'etichetta del prodotto o contattare il controllo qualità all'indirizzo: qualita@lanzarini.it