



Scheda tecnica

MORTADELLA TIPO PAESANELLA

Specifiche tecniche generali

Ingredienti:	Carne di suino (75%), grasso di suino (20%), sale (3%), farina di grano tenero 00 (1%) , destrosio (INF 1%), aromi naturali (INF 1), Antiossidante: E 301 (INF 1%), Conservante: E250 (INF 1%).
Processo produttivo	La mortadella proviene dalla macinazione di carni suine impastate con sale e aromi, insaccata e cotta in stufa ad aria fino al raggiungimento a cuore di 70 °C. Il prodotto dopo la cottura subisce la fase di abbattimento termico e successivamente deposita in celle frigorifere a temperatura controllata fino alla spedizione.
Shelf life:	60 giorni.

Caratteristiche chimico-fisiche

Determinazione	Valore	Unità di misura
Umidità	58-63	% p / p
Proteine	11-15	% p / p
Lipidi	28-32	% p / p

Caratteristiche microbiologiche

Descrizione	m	M	Unità di misura
Carica microbica totale	80.000	800.000	UFC/g
Coliformi totali	10	100	UFC/g
Listeria monocytogenes	Assenti in 25 g		UFC/g
Salmonella	Assenti in 25 g		UFC/g

Caratteristiche organolettiche

Odore:	leggermente aromatico, assenza di note estranee
Sapore:	caratteristico, gradevole, privo di gusti anormali

Specifiche di condizionamento, stoccaggio e trasporto

Temperatura di conservazione:	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.

Packaging

Gli imballi utilizzati sono conformi ai regolamenti CE 1935/2004, CE Reg. 10/2011 e s.m.i, Reg. (UE) 2024/3190, risultando quindi idonei al contatto alimentare.

Informazioni aggiuntive

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 VI012-4585 - R.E.A. 184024 - Regione Veneto U.L.S.S. n. 7

**ALLERGENI** (rif. Reg. 1169/2011 e s.m.i.):

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 contenenti glutine prodotti derivati	SI	SI	SI	
Crostacei e prodotti derivati;	NO	NO	NO	
Uova e prodotti derivati;	NO	NO	NO	
Pesce e prodotti derivati;	NO	NO	NO	
Arachidi e prodotti derivati;	NO	NO	NO	
Soia e prodotti derivati;	NO	NO	NO	
Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	
Frutta a guscio e prodotti derivati;	NO	SI	SI	
Sedano e prodotti derivati;	NO	NO	NO	
Senape e prodotti derivati;	NO	NO	NO	
Semi di sesamo e prodotti derivati;	NO	NO	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	NO	NO	NO	
molluschi e prodotti a base di molluschi;	NO	NO	NO	
lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO	
MISURE DI PREVENZIONE DEL RISCHIO DI CROSS-CONTAMINATION CON GLI ALLERGENI MENZIONATI				
<ul style="list-style-type: none">• Stoccaggio dedicato per ingredienti con allergeni;• 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;• Formazione specifica del personale;				

OGM: (Rif. Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i)

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

RINTRACCIABILITÀ: (Rif. Reg. CE 178/2002 e s.m.i)

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, grasso di suino	Italia, Irlanda, Germania, Olanda, Spagna, Ungheria, Danimarca, Francia, Austria, Belgio, Polonia, Portogallo, Lussemburgo, Svezia
Sale	Austria
Farina di grano tenero 00	Italia, Ungheria, Austria
Destrosio	Italia, Francia, Spagna
Aromi naturali	Italia, Olanda, Spagna, Sri Lanka, Indonesia, Vietnam, Francia, India, Svizzera, Cina, Polonia, Germania
Conservante E 250	Italia
Antiossidante E 301	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