



Fiche technique
MORT. EMILIANA 3 KG MEZZA

Gianni Negrini srl
Via Alberelli, 28 - 44045 Renazzo (Fe) - Italia
www.gianninegrini.com
Tel.: 0039 51 6850011
Fax.: 0039 51 6850022



563500

NOM DU PRODUIT : **MORTADELLA EMILIANA cal. 17 cm - 3KG - conditionné sous vide** FICHE: **ATTIVA**

Code de l'Article	Format	Description Emballe	Dimensions emballage (mm) (LongxLargxHaut)	Pièces par carton	Cartons par couche	Couches par palette	EAN Carton	EAN article
563500	POIDS VARIABLE	925023	395x190x180	2	12	10	98003948099902	2542100

Origine de la viande: UE

Ingrédients: viande de porc, tripes de porc, sel, saccharose, arômes naturels, antioxygène (sodium ascorbate), épices, conservateur (nitrite de sodium).

Allergènes: peut contenir de la PISTACHE.

Processus de transformation: hachage de la viande maigre, coupe en cubes et préparation de cubes de graisse, mélange avec des arômes et des épices, pétrissage, ensachage, cuisson dans un four à air chaud, le refroidissement, le portionnement et le conditionnement sous vide.

Emballage: en sachet de plastique transparent (PET/PE/EVOH/PET/PE 07-Autre) sous vide avec étiquette.

Stockage et distribution: conserver entre +2 et +5°C

Durée de conservation maximale du produit : 180 jours

Durée de conservation minimale garantie : 120 jours

Mode d'emploi: ne pas parcer le colis.

Date d'émission: 24/05/24 (DD/MM/YY)
Date d'impression: 20/12/2024 (DD/MM/YYYY)

Émis par l'Assurance Qualité: Dr. Luppi Manuele

Approuvé par la Direccion: Dr. Carlo Negrini

Caractéristiques microbiologiques :

Paramètre:	Valeurs:
Charge bactérienne totale	< 1000000 u.f.c./g
Sulfite réduire anaérobies	< 100 u.f.c./g
Clostridium perfringens	< 100 u.f.c./g
Salmonella spp.	absent en 25 g
Listeria monocytogenes	absent en 25 g

Valeurs nutritionnelles par 100g:

Energie: Kcal (100g)	289
Kj (100g)	1197
Graisse	25 g
dont acides gras saturé	8,3 g
Glucides	0 g
dont sucres	0 g
Protéines	16 g
Sel	2,4 g



N B: les valeurs sont identicatifs du produit.