



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO:  
MORTADELLA CON PISTACCHIO**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

<b>Denominazione</b>	<b>Mortadella con <u>pistacchio</u></b>
<b>Descrizione</b>	Mortadella con pistacchio affettata e confezionata in una vaschetta in atmosfera protettiva
<b>Codice articolo</b>	PM492 – Linea “Accattatevillo”
<b>Codice Ean vaschetta</b>	8008835004929
<b>Codice ITF14</b>	88008835004925
<b>Bollo CE</b>	CE IT H360T

**CARATTERISTICHE GENERALI**

<b>Quantità nominale/peso variabile</b>	100 g <b>e</b>
<b>Modalità di confezionamento</b>	Atmosfera protettiva
<b>Shelf-life garantita</b>	26 giorni
<b>Condizioni di conservazione</b>	Da 0 °C a + 4 °C
<b>Modalità e limitazioni d'uso</b>	Pronto per il consumo. Prodotto non adatto ai soggetti allergici al pistacchio.

**CONFEZIONAMENTO, PACKAGING E CARTONING**

<b>Confezione primaria</b>	Film multistrato
<b>Dimensioni confezione primaria</b>	235 x 200 x 15
<b>Confezione secondaria</b>	Cartone
<b>Dimensione confezione secondaria</b>	245 x 210 x 180
<b>Numero vaschette per cartone</b>	10
<b>Numero di cartoni per pallet</b>	75
<b>Numero di cartoni per strato</b>	15
<b>Numero di strati</b>	5

**LISTA INGREDIENTI:**

Carne di suino, trippino suino, sale, **pistacchio (0.5%)**, pepe, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.

<b>Origine della carne suina</b>	UE
----------------------------------	----

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI (x100g di prodotto)**

<b>kJ /kcal</b>	1217/ 294
<b>Grassi</b>	26
<b>Di cui acidi grassi saturi</b>	10
<b>Carboidrati</b>	0
<b>Di cui zuccheri</b>	0
<b>Proteine</b>	15
<b>Sale</b>	2,5



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO:  
MORTADELLA CON PISTACCHIO**

<b>PARAMETRI ORGANOLETTICI</b>	
<b>Aspetto e colore</b>	Compatto, colore rosa del magro e cubetti bianchi perlaceo del grasso
<b>Consistenza</b>	Morbida e solubile
<b>Profumo</b>	Sentori speziato di pepe, lieve nota aromatica aglio
<b>Sapore</b>	Dolce

<b>LIMITI MICROBIOLOGICI (ufc/g)</b>	
<b>Enterobatteri</b>	<10
<b>Escherichia coli</b>	<10
<b>Staphylococcus aureus</b>	<10
<b>Listeria m.</b>	Assente in 25g
<b>Salmonella</b>	Assente in 25g

<b>LIMITI CHIMICI</b>	
<b>NITRITI</b>	Entro i limiti di legge (Reg. UE 1129/2011)

<b>ASSENZA/PRESENZA ALLERGENI ALIMENTARI (Reg. CE 1169/2011)</b>		
<b>ALLERGENI</b>	<b>Assenza</b>	<b>Presenza</b>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X	
Uova e prodotti a base di uova	X	
Pesce e prodotti a base di pesce	X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X	
Soia e prodotti a base di soia	X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X	
Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L), nocciole ( <i>Carylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholettia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci dei Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati		X
Sedano e prodotti a base di sedano	X	
Senape e prodotti a base di senape	X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO	X	
Lupino e prodotti a base di lupino	X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco	X	



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO:  
MORTADELLA CON PISTACCHIO**

**ALTRE INFORMAZIONI**

Assenza di OGM (rif. Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003).

Allergeni presenti: pistacchio.

Parmacotto S.p.A. dichiara che gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti in conformità al D.M. 21/03/1973, al DPR 777/82 e s.m.i., al Regolamento 1935/2004/CE, al Regolamento UE 10/2011 ed al Regolamento 2023/2006/CE e s.m.

**DICHIARAZIONE AMBIENTALE**

**IMBALLO PRIMARIO (Vaschetta + etichetta)** Poliaccoppiato PET/PE : Codice 07/ Other

**IMBALLO SECONDARIO (Cartone)** Cartone ondulato: Codice PAP-20

**CERTIFICAZIONI VOLONTARIE**

Sito produttivo certificato



ISO 22005