




S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	<b>Scheda Tecnica Prodotto</b>	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		Pagina 1 di 5

### 1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	
Denominazione	MORTADELLA
Descrizione	Impasto di carne di suino e cubetti di guanciale di suino insaccato e cotto in forno a temperatura controllata. Senza Glutine.
Provenienza carne	UE
Processo produttivo	Il prodotto viene portato a temperatura ideale per l'affettatura (tra 0 / -5°C) e collocato nelle vaschette. Segue etichettatura con verifica d'idoneità di prodotto e confezione. Ultime fasi, incartonamento e stoccaggio.
Tipo confezionamento	atmosfera protettiva.
Stagionatura	//
Shelf life sfuso (giorni)	//
Shelf life sottovuoto/atmosfera protettiva (giorni)	55 giorni dal confezionamento.
Modalità conservazione sfuso	//
Modalità conservazione sottovuoto/Atmosfera protettiva	Temperatura di conservazione +2°/+ 4°C.
Indicazioni per l'uso	Tenere aperta la confezione per qualche minuto prima del consumo.
OGM	Non risultano ingredienti provenienti in toto o in parte da Organismi Geneticamente Modificati (ai sensi del reg. CE 1829 e 1830 del 2003).
Destinazione d'uso	Tutti i consumatori.

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	<b>Scheda Tecnica Prodotto</b>	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		Pagina 2 di 5

<i>Formato e peso medio</i>			
<i>Codice</i>	<i>Descrizione</i>	<i>EAN</i>	<i>Peso Medio</i>
5103	MORTADELLA 55 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964051035	Kg 0,055
5104	MORTADELLA 60 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964051042	Kg 0,060
5106	MORTADELLA 70 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964051066	Kg 0,070
5111	MORTADELLA 80 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964051110	Kg 0,080
5115	MORTADELLA 90 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964051158	Kg 0,090
5120	MORTADELLA 150 g AP peso variabile RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	2051200	Kg 0,150
5123	MORTADELLA 100 g AP fetta mossa RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964051233	Kg 0,100
5124	MORTADELLA 120 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964051240	Kg 0,120
5126	MORTADELLA 150 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964051264	Kg 0,150
5127	MORTADELLA 200 g AP fetta mossa RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964051271	Kg 0,200
5131	MORTADELLA 170 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964051318	Kg 0,170
5138	MORTADELLA 250 g AP tradizionale RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964051387	Kg 0,250
5140	MORTADELLA 500 g AP tradizionale	8029964051400	Kg 0,500


S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	<b>Scheda Tecnica Prodotto</b>	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		Pagina 3 di 5

RACCOLTA DIFFERENZIATA\*  
 Confezione OTHER 7 PLASTICA  
 \*segui le regole del tuo Comune

Imballo						
Codice	Dimensioni (mm)	Tara (kg)	Pz X Imb	Imb X Strato Min	Imb X Strato Max	Strati per pallet .
5103	220x132x237	0,12	20	29	29	6
5104	220x132x237	0,12	20	29	29	6
5106	220x132x237	0,12	12	29	29	6
5111	240x200x130	0,12	20	18	18	5
5115	240x200x130	0,12	12	18	18	5
5120	240x200x130	0,12	10	18	18	5
5123	240x200x130	0,12	10	18	18	5
5124	240x200x130	0,12	10	18	18	5
5126	220x132x237	0,12	10	29	29	6
5127	240x200x130	0,12	10	18	18	5
5131	220x132x237	0,12	15	29	29	6
5138	240x200x130	0,12	8	18	18	5
5140	240x200x130	0,12	4	18	18	5

RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune  
 Cartone PAP 20  
 Pallet legno FOR 50  
 Film estensibile LDPE 4

Ingredienti	
Materia Prima	Lista Ingredienti
MORTADELLA	carne di suino,sale, aromi naturali spezie, Antiossidante E301.Conservante:E250.Origine carne UE

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		Pagina 4 di 5


## 2- Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche	
Parametro	Descrizione
Colore	Rosa e bianco.
Sapore	Gusto deciso con una nota di fondo dolce.
Odore	Caratteristico e intenso.

Caratteristiche nutrizionali	
Parametro	Valori medi
Energia (Kj)	1050
Energia (Kcal)	251
Grassi (g/100g)	21
Grassi Saturi (g/100g)	9,0
Carboidrati (g/100g)	0,5
Zuccheri (g/100g)	0,5
Proteine (g/100g)	15
Sale (g/100g)	2,0

Caratteristiche chimico-fisiche	
Parametro	Valori medi
pH	6,4
aW	0,95

Criterio microbiologico di sicurezza alimentare	
Parametro	Valori medi
Escherichia coli (Ufc/g)	<10
Staphylococ. coag. pos.(Ufc/g)	<100
Salmonella Ssp (Ufc/25g)	Assente/absent
Listeria Monocytogen.(Ufc/25g)	Assente/absent

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	<b>Scheda Tecnica Prodotto</b>	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		Pagina 5 di 5

Allegato 1)

DIRETTIVA 2007/68/CE <<Allegato iii bis ingredienti di cui articolo 6,paragrafi 3 bis, 10 e 11>>

	Allergene Alimentare	Presente	Assente	Cross contamination
1	Cereali e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno		X	
2	Lupino e derivati		X	
3	Molluschi e/o derivati		X	
4	Crostacei e/o derivati		X	
5	Uova e/o derivati		X	
6	Pesce e/o derivati		X	
7	Arachide e/o derivati		X	
8	Soia e prodotti a base di soia		X	
9	Latte e/o derivati		X	
10	Noci e/o derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi		X	
11	Sedano e derivati		X	
12	Senape e prodotti a base di senape		X	
13	Semi e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero		X	
14	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2		X	

### 3 - Controlli, adempimenti e normative

<i>Nr di Riconoscimento</i>
IT 1810 L CE
<i>Accreditamenti e Certific.</i>
IFS 8
<i>Verifica</i>
Ufficio Qualità - Maria Pia Nardini
<i>Approva</i>
R.G.Q. - Bruno Montorsi