



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	TECNICHE PRODUKTKARTE SCHEIBE MORTADELLA MIT PISTAZIEN	Ausstellungsdatum	03/12/2018
		Art.	A2-PA HACCP
		Überarb.	01

PRODUKTBESCHREIBUNG

Mortadella aus reinem Schweinefleisch aus Italien im Naturdarm im klassischen Gewicht und Format.

INHALTSSTOFFE (Bezug Richtlinien 2000/13/EG, 2001/101/EG und verbundene Bestimmungen)

Schweinefleisch aus Italien, Salz, Pistazien, Gewürze; Antioxidanz: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

PRODUKTIONSPROZESS

Das entsprechend abgekühlte Fleisch wird in einer Schneidemaschine grob zerkleinert und anschließend durch einen Fleischwolf gedreht, bis es mit einem Einsatz von unter 0,9 mm gemahlen ist. Dann werden die Gewürzmischung, Zusatzstoffe und schließlich der Fettanteil, der aus Würfeln aus Halsfett besteht, hinzugegeben. Nach dem Abfüllen des Teiges werden die an einem Wagen hängenden Mortadella in die Räume zum Heißluftgaren verbracht. Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn die Kerntemperatur des Produktes 70° C beträgt. Nach dem Verlassen der „Öfen“ wird das Produkt Wechselduschen unterzogen, um das Abkühlen zu beschleunigen. Ist eine Temperatur von unter 10° C erreicht, wird die Mortadella in Zellen mit kontrollierter Temperatur gelagert. Erst nach der Verpackung ist sie fertig für die Auslieferung.

SENSORIELLE EIGENSCHAFTEN

Farbe: gleichmäßig hellrot mit perlweißen und klar umrissenen Quadraten;

Geruch: intensiv, voll und leicht würzig;

Geschmack: voll, charakterisiert durch das korrekte Gleichgewicht zwischen schmackhaftem magerem Fleisch und milden Würfeln;

Konsistenz: kompakt, nicht elastisch.

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN UND NÄHRWERTE (Durchschnittswerte)

pH-Wert 6,4

Aw-Wert 0,96

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN (Durchschnittswerte) (Richtlinie EG 2073/2005)

Bakterielle Belastung insgesamt KbE/g 10²

Coliforme insgesamt KbE/g < 6

Koagulasepositive Staphylokokken KbE/g < 6

Anaerobe Sulfitreduzierer KbE/g < 6

Myzeten KbE/g < 30

Salmonella Spp. in 25g nicht vorhanden

Listeria Monocytogenes in 25g nicht vorhanden

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

AUFBEWAHRUNG (Bezug Richtlinie 2000/13/EG und verbundene Bestimmungen)

Mindestaufbewahrungszeit 60 Tage

Aufbewahrungstemperatur: max. + 7° C

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

NACHVERFOLGBARKEIT(Bezug Verordnung EG 178/2002 und verbundene Bestimmungen):

Gewährleistet wird die vollständige Nachverfolgbarkeit der Rohstoffe, die bei der Herstellung des Produktes verwendet werden, sowie der Unternehmen, an die das Produkt geliefert worden ist.

POTENTIELLE ALLERGENE (Bezug Richtlinie 2000/89/EG und verbundene Bestimmungen)

Pistazien

GLUTEN

Das Produkt eignet sich auch für den Verzehr durch Zöliakie-Patienten.

Unsere Mortadella enthält keine Polyphosphate und keine zugesetzten kaseinhaltigen Stoffe.

GENETISCH VERÄNDERTE ORGANISMEN (GMO)

(Bezug Verordnungen EG 1829/2003 und 1830/2003 und verbundene Bestimmungen)

Bei der Herstellung der Mortadella werden keine Zutaten verwendet, die von genetisch veränderten Organismen stammen oder sie enthalten.

BEZUG AUF RICHTLINIEN MORTADELLA MIT PISTAZIEN

(Verordnungen EG 852 und 853/2004, Verordnung EG 2073/2005): Auf den Produktionslinien werden die Verfahren HACCP, SSOP und GMP angewendet. Außerdem erklären wir, dass wir in Übereinstimmung mit allen geltenden Bestimmungen auf dem Rechtsgebiet der Produktion, Kommerzialisierung und Verkauf von Produkten auf Fleischbasis tätig sind.

NÄHRWERTANGABEN

Durchschnittswert für 100 g	
Energie kJ/kcal	1271KJ/307Kcal
Fette	27,0 gr.
davon gesättigte Fettsäuren	8,0 gr.
Kohlenhydrate	1,0 gr.
davon Zucker	0 gr.
Proteine	15,0 gr.
Salz	2,2 gr.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Größe kg 1/1,2

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

