



LATTERIA MORTARETTA
FRATELLI BALLESENI NEDO E ALESSANDRO SRL
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

LABORATORIO CARNI

IL SALAME DELLA MORTARETTA

SCHEDA TECNICA

1- DENOMINAZIONE COMMERCIALE

IL SALAME DELLA MORTARETTA

2- DENOMINAZIONE DI VENDITA

Salame di puro suino

3- DESCRIZIONE

La carne, il grasso e gli eventuali altri ingredienti macinati vengono insaccati in **budello naturale di suino** e lasciati stagionare. La forma è allungata, di dimensioni variabili; all'interno l'impasto è di grana media con una presenza di carni grasse dure pari al 30%. La fetta si presenta di color rosso con grasso bianco/rosa, con un profumo intenso e appetitoso e un sapore ben definito.

4- INGREDIENTI

- Carne suina
- Sale
- Aromi
- Destrosio
- Saccarosio
- Antiossidanti: E300
- Conservanti: E250, E252

5- CARATTERISTICHE CHIMICHE

Secondo decreto ministeriale 27/02/96 n.209

6- CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 50 u.f.c./g
Anaerobi solfito riduttori	< 10 u.f.c./g



LATTERIA MORTARETTA
FRATELLI BALLESSINI NEDO E ALESSANDRO SRL
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

LABORATORIO CARNI

7- DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g	
energia	1607 kJ / 387 kcal
grassi	30 g
di cui	
- acidi grassi saturi	12 g
carboidrati	< 0,5 g
di cui	
- zuccheri	< 0,5 g
proteine	29 g
sale	3,7 g

8- MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

9- TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Da consumarsi preferibilmente entro il

10- BOLLO CE

IT 1746 L CE

11- ALTRE INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

COD.ARTICOLO	FORMATO	PESO MEDIO	SHELF-LIFE	DESTINAZIONE
315	SALAME IN BUDELLO NATURALE DI SUINO	0,750 kg	4 mesi	Spaccio aziendale Rivenditori Pizzerie/Ristoranti

INFORMATIVA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II regolamento (UE) n. 1169/2011)	1.Presenza come ingrediente	2.Nome specifico della sostanza	3.Presenza in tracce (contaminazione crociata)	4.Presenza nel sito produttivo
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati,	/	/	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	/	/	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	/	/	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	/	/	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	/	/	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	/	/	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	/	/	NO	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	/	/	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	/	/	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	/	/	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	/	/	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	/	/	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	/	/	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	/	/	NO	NO



LATTERIA MORTARETTA
FRATELLI BALLE SINI NEDO E ALESSANDRO SRL
Via Cattanea 66 Reggiolo (RE)

LABORATORIO CARNI

1. la formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione di uno o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli distaccanti) elencati nella colonna allergeni
2. viene indicata con il nome specifico la sostanza aggiunta intenzionalmente
3. la casella con un SI se esiste la possibilità di ritrovare accidentalmente tracce dell'allergene nel prodotto (contaminazione crociata) e con un NO se non esiste rischio di contaminazione crociata.
4. pur escludendo la presenza intenzionale e / o accidentalmente (contaminazione crociata) nel prodotto è indicata con un SI la presenza dell'allergene nel sito di produzione e con un NO l'assenza dell'allergene nel sito produttivo.