

	SCHEDA TECNICA MORTADELLA BOLOGNA IGP PARMELLA
	Codice articolo: D10220

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Denominazione	Mortadella Bologna IGP
Descrizione	Mortadella Bologna IGP
Codice articolo	D10220
Codice Ean	2 000250

CARATTERISTICHE GENERALI	
Peso medio	7.0 kg
Modalità di confezionamento	Sottovuoto, munito di etichetta
Condizioni di conservazione	Tra 0 e + 4°C
Modalità e limitazioni al consumo	Consumo previo frazionamento. Nessuna limitazione d'uso

CONFEZIONAMENTO, PACKAGING E CARTONING	
Confezione primaria	Cartone
Unità di vendita	1
Pezzi per cartone	2

LISTA INGREDIENTI
Carne di suino, trippino suino, sale, pepe, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (x100g di prodotto)	
kJ /kcal	1217/294
Grassi	26
Di cui saturi	10
Carboidrati	0
Di cui zuccheri	0
Proteine	15
Sale	2,5

**SCHEDA TECNICA****MORTADELLA BOLOGNA IGP
PARMELLA**

Codice articolo: D10220

ASSENZA/PRESENZA ALLERGENI ALIMENTARI

ALLERGENI	Assenza	Presenza
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	

ALTRE INFORMAZIONI

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

Assenza di allergeni (rif. Dir. CE 89/2003; Dir. CE 142/2006-D.lgs 114/06 e Reg. CE 1169/2011)

CERTIFICAZIONI VOLONTARIE

Azienda Certificata	BRC IFS ISO 22005
----------------------------	-------------------------