



## FICHA TÉCNICA MORTADELLA

FT/ T-297  
Rev. 8 de SEP-2016  
R - 2  
Pág. 1 de 1

### MORTADELLA ANTICA RIVALTA ½ PEQUEÑA

**Código Artículo** : 9668  
**Código E.A.N. 13** : 724290  
**Código D.U.N. 14** : 98008706096681  
**Sede de Fabricación** : Vía Sant' Anna, 5  
23880 Casatenovo (Lc) Italia  
**Identificación Sanitaria:** : IT D321M CE



#### COMPOSICIÓN

INGREDIENTES: Carne de cerdo, estómago de cerdo, sal, sacarosa, aromas, especias, pimienta. Antioxidante: ascorbato de sodio. Conservantes: nitrito de sodio.

#### DATOS DE PRODUCCIÓN

Trozos de magro y tocino de cerdo. Triturado de los trozos de magro – transformación de los trozos de tocino en cubitos – mezcla de los trozos de magro y cubitos de tocino – adición de los ingredientes no cárnicos – empastado – embutido – cocción (horno de aire seco) – enfriamiento.

#### PRODUCTO TERMINADO

**Peso** : Kg. 4,5 – 5,0  
**Fecha caducidad** : 120 días  
**Temperatura conservación** : T. +4°C  
**Especificación del producto** : Forma cilíndrica – Partida a la mitad – Diámetro 200 mm – Tripa sintética – Mortadella producida de acuerdo al Reglamento IGP “Mortadella di Bologna”.  
**Información al consumidor** : Alérgenos presentes: ninguno. Apto para todas las categorías de consumidores.

#### CONFECCIÓN

Al vacío – Bolsa en polietileno.

#### EMBALAJE

**Tipo de embalaje** : cartón  
**Dimensiones y tara** : mm 390x270x230; tara g 550  
**Unidad de venta** : 2 piezas

**PALETIZACIÓN** : Cajas por capa: 8      Capas: 4      Cajas por palet: 32

#### Declaración nutricional:

Información nutricional por 100g:

Valor energético: 941Kj/229Kcal; Grasas: 25,0g; de las cuales saturadas:8,2g; Hidratos de carbono: <0,5g; de los cuales azúcares: <0,5g; Fibra alimentaria: 0,0g; Proteínas: 16g; Sal: 2,4g.

PREPARADO POR: RTEP

APROBADO POR: RGQ