

MORTADELLA DI CAMAIORE -Cod. SITA066-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

La Mortadella di Camaiole è un salume tipico Toscano, derivante dall'accurata lavorazione di carni scelte di lombo, spalla, coppa e pancetta di maiale di origine italiana, seguendo l'antica e tradizionale ricetta che lo ha reso il salume tipico della Versilia. Dal gusto dolce e delicato, dal profumo fragrante, è una specialità della salumeria locale che ha valenza culturale e storica. Suggeriamo ad ognuno di conoscerlo per arricchire i propri orizzonti gustativi!

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, destrosio, antiossidante E301, conservante E252, E250.

Origine della carne: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Salumi
Origine:	Italia; Regione: Toscana
Produttore:	IT 9-1033 L CE
Certificazioni:	non contiene latte, glutine e polifosfati aggiunti
Budello	sì (non edibile)
Profilo sensoriale:	Le cosce vengono rifilate, massaggiate e messe a maturare per quindici giorni con sali, aromi e spezie. Vengono poi stagionate per almeno 60 giorni. Profumi e aromi unici.
Stagionatura:	circa 60 giorni
Peso netto:	circa 3 kg (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 4 mesi dalla spedizione
Modalità di conservazione:	in frigo tra +0°C / +4°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	396 kcal / 1642 kJ
Grassi	34,4 g
di cui saturi	13,7 g
Carboidrati	0,9 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	20,8 g
Sale	3,7 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDI

pH: < 6

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10 UFC/g

Staphylococcus coagulasi +: < 5 x 10² UFC/g

Escherichia coli β-glucuronidasi +: < 5 x 10² UFC/g

Coliformi totali: < 10³ UFC/g

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Il prodotto non è destinato alla prima infanzia (0-2 anni). Il prodotto è esente da allergeni e da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP
11/05/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

