



DATI GENERALI - PRODUCT DATA

FORNITORE - <i>supplier</i>	FRATELLI CORRA' srl
NOME PRODOTTO – <i>product name</i>	Mortandela della Val di Non –
DENOMINAZIONE DI VENDITA – <i>selling name</i>	Mortandela della Val di Non – Salume affumicato
STAGIONATURA - <i>maturation</i>	40 gg
PESO MEDIO – <i>weight</i>	Kg. 0.25 circa

INGREDIENTI E MATERIE PRIME – INGREDIENTS AND RAW MATERIALS

INGREDIENTI* - <i>Ingredients*</i>	Carne di Suino, Sale, Pepe nero, Cannella, Pimento, Coriandolo, Aglio, Conservante: E252 – SENZA GLUTINE.		
	SI-YES	NO	
CONTIENE INGREDIENTI GENETICAMENTE MODIFICATI REG.CE 1829/2003 <i>Is the product containing OGM?</i>		x	SE SI INDICARE QUALI – <i>If yes specific which</i>
CONTIENE INGREDIENTI IONIZZATI <i>Is the product containing ionized ingredients?</i>		x	SE SI INDICARE QUALI – <i>If yes specific which</i>
ORIGINE GEOGRAFICA DELLE MATERIE PRIME <i>Geographical origin of raw materials</i>	Suino Trentino Ogm Free Nato- allevato e macellato in Trentino		
TAGLIO ANATOMICO <i>Meat cut</i>	Polpa Spalla, Coppa, Pancetta e Omento		

* Indicare quando previsto il Quid, ovvero la percentuale degli ingredienti caratterizzanti secondo l'art. 8 del D.Lgs. 109/92

**Indicate where is necessary the quid: the percentage of the characterizing ingredient*

CONSERVAZIONE - CONSERVATIONS

SHELF-LIFE	90 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE – <i>Storage conditions</i>	Conservare al fresco
STOCCAGGIO	+ 2°/+ 8°

DESTINAZIONE DEL PRODOTTO* - *SUITABILITY OF THE PRODUCT**

Non vi sono controindicazioni per il consumo

* Indicare se può essere consumato da chiunque (intolleranti, donne in gravidanza, bambini, ecc)

** indicate if the product cannot be used by some category of people (children, pregnant woman, vegetarian...)*

EVENTUALI ISTRUZIONI PER L'USO* - *USAGE INSTRUCTIONS**



Da consumarsi affettato

* Indicare ad esempio deve essere consumato previa cottura

* Indicate if some particular operations are needed before eat the product (cooking, cleaning....)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI *

pH	
ATTIVITA' DELL'ACQUA (aw)	
NITRITI (mg/Kg NaNO ₃)	
NITRATI (mg/Kg NaNO ₃)	
VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g) – Nutritional properties	Kcal/Kj: 1397/334
	Grassi - fat (g): 26.10
	Di cui acidi grassi saturi – of which saturates (g): 12.10
	Carboidrati – Carbohydrates (g): 0.30
	Di cui zuccheri – of which sugars (g): 0.30
	Proteine – Proteins (g): 24.50
Sale – salt (g): 3.63	

PARAMETRI ANALITICI* - MICROBIOLOGICAL STANDARDS

Carica microbica totale (ufc/g) Total Microbiological cont.	
Escherichia Coli (ufc/g)	
Stafilococcus aureus (ufc/g)	
Salmonella spp in 25 g	
Listeria Monocytogenes in 25 g	
Clostridi solfito riduttori (ufc/g) coliforms	

*Allegare copia analisi recenti - Attach copy of recent microbiological analysis

**Indicare solo parametri rilevanti - Indicate only the relevant parameters

IMBALLAGGIO – PACKAGING

IMBALLO PRIMARIO – Primary	Sottovuoto e in scatola
IMBALLO SECONDARIO - Secondary	Scatola
N. PEZZI PER CARTONE – Units per case	Circa 25 oppure sfusi
EAN 13	220 1107 ***** (prezzo prodotto) * (cod di controllo) Oppure abbiamo altre versioni in base alla richiesta
EAN 18	



Lista allergeni (art 27 legge n°88 7/7/2009) <i>Allergens' list</i>	L'allergene è un ingrediente? <i>Is the allergen an ingredients?</i>		C'è la possibilità di una contaminazione crociata alimento - allergene? <i>Is the allergen present in the production establishment?</i>		Azioni in atto per prevenire qualsiasi contaminazione crociata dell'allergene con l'alimento <i>Which operation are taken to prevent contaminations?</i>
	SI- YES	NO	SI - YES	NO	
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oat, spelt, Khorasan wheat and their hybrids) and derivate products.</i>		X		X	
Crostacei e prodotti derivati <i>crustaceans and derivate products</i>		X		X	
Uova e prodotti derivati <i>Eggs and derivate products</i>		X		X	
Pesce e prodotti derivati <i>Fish and derivate products</i>		X		X	
Arachidi e prodotti derivati <i>Peanuts and derivate products</i>		X		X	
Soia e prodotti derivati <i>Soybeans and derivate products</i>		X		X	
Latte e prodotti derivati, incluso lattosio <i>Milk and derivate products</i>		X		X	
Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati <i>Nuts (see Latin names above) and derivate products</i>		X		X	
Sedano e prodotti derivati <i>Celery and derivate products</i>		X		X	
Senape e prodotti derivati <i>Mustard and derivate products</i>		X		X	
Semi di sesamo e prodotti derivati <i>Sesame seeds and derivate products</i>		X		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come		X		X	



PIANO AUTOCONTROLLO
MANUALE HACCP
MANUALE RINTRACCIABILITA'

MOD11/B
Ed. 1 del 03/2010
Rev. 10/2016

MODULO – Scheda tecnica carne e salumi – data sheet cold cuts & meat

Pag 4 di 4

SO2 <i>Sulphur dioxide and sulphites (>10 mg/Kg or 10 mg/l)</i>					
Lupini e prodotti derivati <i>lupin and derivate products</i>		X		X	
Molluschi e prodotti derivati <i>Mollusks and derivates products</i>		X		X	
Altro <i>Anything else</i>		X		X	

Il Prodotto fornito contiene i seguenti additivi? <i>Is the product containing the following additives?</i>	SI	NO
Sunset Yellow (E110)		X
Giallo di chinolina (E 104)		X
Carmoisina (E 122)		X
Rosso allura (E 129)		X
Tartrazine (E 102)		X
Ponceau 4R (E124)		X
BHT E320 (>1mg/kg)		X
BHA E321 (>1mg/kg)		X
Acido Benzoico (E210) e Benzoato di Sodio (E211)		X
Glutammato monosodico <i>Monosodium glutamate</i>		X

Data(date), 29/10/2016

Corrà Luca

Responsabile HACCP

Timbro (stamp)