

Revisione 2 del 16/09/16
Revision 2 on 16/09/2016

**NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO:
COMMERCIAL NAME OF PRODUCT:
MORTADELLA BOLOGNA IGP CON
PISTACCHIO 1/2 SV**

Pag. **1**
di **3**

**CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO
GENERAL CHARACTERISTICS OF PRODCUT**

CODICE PRODOTTO E TIPOLOGIA PRODUCT CODE AND TYPE	<ul style="list-style-type: none"> ○ INTERO – <i>WHOLE</i> ✓ TAGLIATO META' SOTTOVUOTO – <i>HALF IN VACUUM 10677</i>
CODICE EAN EAN CODE	2 371050
CODICE DOGANALE CUSTOM CODE	16.01.00.99
TIPO DI CONFEZIONAMENTO TYPE OF PACKAGING	<ul style="list-style-type: none"> ○ SFUSO - <i>LOOSE</i> ✓ SOTTOVUOTO- <i>VACUUM PACKED</i> ○ MICROFORATATO- <i>MICRO-PERFORATED</i> ○ ATP- <i>ATP (PROTECTIVE ATMPOHERE)</i>
PEZZI PER CARTONE – PALLETIZZAZIONE – MISURE DEGLI IMBALLI PIECES PER CARTON – PALLET COMPOSITION- SIZES OF PACKAGING	<p>NR PEZZI PER CARTONE : 4 <i>NR PIECES PER BOX</i></p> <p>CARTONI PER STRATO : 6 <i>CARTON PER LAYER</i></p> <p>STRATI PER PALLET : 6 <i>LAYERS PER PALLET</i></p> <p>CARTONI PER PALLET: 36 <i>CARTONS PER PALLET</i></p> <p>DIMENSIONI E PESO DEL CARTONE: 426lunghezzax351larghezzax215 h – gr 600 <i>CARTON SIZE AND WEIGHT :426 length x 351 large x 215height</i></p> <p>DIMENSIONI DELLA VASCHETTA: <i>TRAY SIZE</i></p> <p>DIMENSIONI DEL SACCHETTO SOTTOVUOTO: <i>VACUUM BAG SIZE 350X500</i></p> <p>DIMENSIONI E PESO DEL PALLET: 120x80 cm – kg 5/6 (pallet plastica), kg 22 pallet di legno <i>PALLET SIZE AND WEIGHT 120x80 cm – kg 5/6 (plastic pallet), kg 22(wood pallet)</i></p> <p>ALTEZZA COMPLESSIVA DEL PALLET DA TERRA: 160/170 cm <i>HEIGHT OF THE PALLET FROM FLOOR</i></p>

Salumificio Pedrazzoli Spa

Via San Giovanni,16
46020 San Giovanni Del Dosso MN
N°R.I.C.F./P.I. 01592090201
R.E.A.MN .168927
Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v.
Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268
www.salumificiopedrazzoli.it
info@salumificiopedrazzoli.it

Azienda certificata IFS
Azienda certificata per il biologico con il CCPB
Codice bio aziendale : 2195

**SALUMIFICIO
PEDRAZZOLI S.p.A.**

Data approvazione: 10.07.19
Date of approval
Approvato da:
Approved by:
Ribuoli Katia

Revisione 2 del 16/09/16
Revision 2 on 16/09/2016

**NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO:
COMMERCIAL NAME OF PRODUCT:
MORTADELLA BOLOGNA IGP CON
PISTACCHIO ½ SV**

Pag. **2**
di **3**

**CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO
GENERAL CHARACTERISTICS OF PRODCUT**

<p>CLASSE DI CONSUMATORI A CUI E' DESTINATO IL PRODOTTO E CLAIMS <i>CONSUMER TYPE AND CLAIMS</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ SENZA GLUTINE - <i>GLUTEN FREE</i> ✓ INSERITO NEL PRONTUARIO AIC - <i>INSERTED IN THE TABLE AIC FOR CELAIC PEOPLE</i> ✓ PRIVO DI DERIVATI DEL LATTE <i>WITHOUT MILK-BY PRODUCTS</i> ○ SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI <i>WITHOUT ADDITIONAL PRESERVATIVES</i> ○ SENZA ADDITIVI CHIMICI AGGIUNTI - <i>WITHOUT CHEMICAL ADDITIVES</i> ✓ SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI <i>WITHOUT ADDITIONAL POLYPHOSPHATES</i> ✓ SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO <i>WITHOUT ADDITIONAL GLUTAMMATE</i>
<p>SHELF LIFE E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE <i>SHELF LIFE AND PRESERVATION TEMPERATURE</i></p>	<p>120 gg dalla data di confezionamento conservato ad una temperatura massima di +4°C <i>120 days from the packaging date stored at a maximum temperature of + 4 ° C</i></p>
<p>ISTRUZIONI PER L'USO <i>INSTRUCTION FOR USE</i></p>	<p>Togliere completamente l'involucro protettivo al primo taglio del prodotto. Può essere consumato crudo, affettato sottile come companatico o a cubetti in insalate di verdure. Oppure cotto come ingrediente per sughi per condire pasta asciutta, ecc. <i>Completely remove the protective cover on the first cut of the product.</i> <i>It can be eaten raw, thinly sliced as a relish or diced vegetable salads. Or cooked as an ingredient for sauces for seasoning dry noodles, etc.</i></p>

Salumificio Pedrazzoli Spa

Via San Giovanni,16
46020 San Giovanni Del Dosso MN
N°R.I.C.F./P.I. 01592090201
R.E.A.MN .168927
Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v.
Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268
www.salumificiopedrazzoli.it
info@salumificiopedrazzoli.it

Azienda certificata IFS
Azienda certificata per il biologico con il CCPB
Codice bio aziendale : 2195

**SALUMIFICIO
PEDRAZZOLI S.p.A.**

Data approvazione: 10.07.19
Date of approval
Approvato da:
Approved by:
Ribuoli Katia

Revisione 2 del 16/09/16
Revision 2 on 16/09/2016

**NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO:
COMMERCIAL NAME OF PRODUCT:
MORTADELLA BOLOGNA IGP CON
PISTACCHIO 1/2 SV**

Pag. **3**
di **3**

**CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PRODOTTO
TECHNICAL CHARACTERISTICS OF PRODUCTS**

PESO: <i>WEIGHT</i>	Kg 3 circa/about
DIAMETRO MEDIO: <i>AVERAGE DIAMETER</i>	18 cm
LUNGHEZZA: <i>LENGTH</i>	23 cm circa/about
BUDELLO: <i>CASING</i>	Cellulosico/ <i>cellulosic</i>

INGREDIENTI: carne di suino, trippino di suino, sale marino, saccarosio, pistacchio (0,5%), aromi naturali, spezie ; antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio.

INGREDIENTS: pork meat, pork tripe, sea salt, sucrose, pistachio (0,5%), natural flavour, spices, antioxidants: sodium ascorbate; preservative: sodium nitrite.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

COLORE COLOUR	ODORE SCENT	SAPORE TASTE
Rosa vivo/ <i>bright pink</i>	Leggermente aromatizzato/ Slightly aromatic	Delicato / <i>Mild</i>

**PARAMETRI CHIMICO-FISICI
CHEMICAL-PYSICAL PARAMETERS**

Contenuto in acqua/ Water Content	Ceneri Ashes
50.9	4.6

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI DA AUTOCONTROLLO
MICROBIOLOGICAL SELF-CONTROL PARAMETERS**

CBT	SALMONELLA	LISTERIA M.	STAPHILOCOCCUS AUREUS
<10 ⁵ UFC/g	Assente/ <i>Absent</i>	Assente/ <i>Absent</i>	<100 UFC/g

Salumificio Pedrazzoli Spa

Via San Giovanni,16
46020 San Giovanni Del Dosso MN
N°R.I.C.F./P.I. 01592090201
R.E.A.MN .168927
Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v.
Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268
www.salumificiopedrazzoli.it
info@salumificiopedrazzoli.it

Azienda certificata IFS
Azienda certificata per il biologico con il CCPB
Codice bio aziendale : 2195

**SALUMIFICIO
PEDRAZZOLI S.p.A.**

Data approvazione: 10.07.19
Date of approval
Approvato da:
Approved by:
Ribuoli Katia

Revisione 2 del 16/09/16
Revision 2 on 16/09/2016

**NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO:
COMMERCIAL NAME OF PRODUCT:
MORTADELLA BOLOGNA IGP CON
PISTACCHIO ½ SV**

Pag. **4**
di **3**

**INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100G
NUTRITIONAL FACT PER 100 G**

VALORE ENERGETICO ENERGY	GRASSI FAT	GRASSI SATURI SATURATED FAT	CARBOIDRATI CARBOHYDRATES
Kcal 321 / Kj 1327	28.5	11.4	1.2
ZUCCHERI SUGARS	PROTEINE PROTEINS	SALE (NaCl) SALT	
1	14.8	2.4	

**DICHIARAZIONE ALLERGENI
ALLERGENS DECLARATION**

ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE ALLERGENS Attachment III bis Dir 2003/13/CE	SI/NO YES/NO	PRESENZA IN TRACCE (CONTAMINAZIONE CROCIATA) PRESENCE IN TRACES (CROSSED CONTAMINATION)	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO PRESENCE IN THE PRODUCTION SITE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati <i>Cereals containing gluten (e.g wheat, rye, barley, oats, spelt and khorasan wheat, kamut) and products thereof</i>	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg products</i>	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and Fish products</i>	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut products</i>	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and soy products</i>	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and milk products</i>	NO	NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati) <i>Nuts and nut products (almonds, hazelnuts, walnuts, common walnuts, pecan, Brasil walnuts, pistachio and thereof)</i>	SI (PISTACCHIO) YES (PISTACHIO)	SI (PISTACCHIO) YES (PISTACHIO)	SI (PISTACCHIO) YES (PISTACHIO)
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery products</i>	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard products</i>	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito <i>Sulphure dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 ppm (10 mg/kg or 10 mg/l in SO2)</i>	NO	NO	NO

Salumificio Pedrazzoli Spa

Via San Giovanni,16
46020 San Giovanni Del Dosso MN
N°R.I.C.F./P.I. 01592090201
R.E.A.MN. 168927
Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v.
Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268
www.salumificiopedrazzoli.it
info@salumificiopedrazzoli.it

Azienda certificata IFS
Azienda certificata per il biologico con il CCPB
Codice bio aziendale : 2195

**SALUMIFICIO
PEDRAZZOLI S.p.A.**

Data approvazione: 10.07.19
Date of approval
Approvato da:
Approved by:
Ribuoli Katia



**SCHEDA TECNICA-
TECHNICAL SHEET**
SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO-
SPECIFIC OF THE FINAL PRODUCT

SP-PF-5M

Revisione 2 del 16/09/16
Revision 2 on 16/09/2016

**NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO:
COMMERCIAL NAME OF PRODUCT:
MORTADELLA BOLOGNA IGP CON
PISTACCHIO 1/2 SV**

Pag. 5
di 3

**DICHIARAZIONE ORIGINE MATERIA PRIMA
DECLARATION OF RAW MATERIAL ORIGIN**

Con la presente sono a dichiarare che il Salumificio Pedrazzoli macella, seziona e lavora carni di origine Italiana (AGRICOLTURA UE) facenti parte del circuito del Parma e San Daniele DOP. Pertanto la materia prima, anche quella biologica, è di origine italiana. Gli allevamenti da cui si approvvigiona sono propri e la macellazione e il sezionamento avvengono internamente all'azienda; tutto questo permette di avere il completo controllo di filiera sui prodotti che il Salumificio Pedrazzoli produce.

We hereby declare that Salumificio Pedrazzoli slaughters, cuts and processes meats of Italian Origin (EU Agriculture) that are part of the Parma and San Daniele PDO chain. Therefore, all the raw material, the organic also, is from Italian Origin. The breeding farms are of the own company and slaughtering and cutting are processed inside the plant; this allow to have the complete control of chain on the products that Salumificio Pedrazzoli produces.

**DICHIARAZIONE ASSENZA OGM
DECLARATION GMO ABSENCE**

In riferimento al Reg. CE 1829/2003, i prodotti a Voi forniti non contengono, non sono costituiti e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati.
With reference to the Decree Reg. CE 1829/2003, the products supplied to You do not contain, are not made of and are not obtained from genetically modified organisms.

Salumificio Pedrazzoli Spa

Via San Giovanni,16
46020 San Giovanni Del Dosso MN
N°R.I.C.F./P.I. 01592090201
R.E.A.MN .168927
Capitale sociale Euro 120.000,00 i.v.
Tel 0386 757332 - Fax 0386 757268
www.salumificiopedrazzoli.it
info@salumificiopedrazzoli.it

Azienda certificata IFS
Azienda certificata per il biologico con il CCPB
Codice bio aziendale : 2195

**SALUMIFICIO
PEDRAZZOLI S.p.A.**

Data approvazione: 10.07.19
Date of approval
Approvato da:
Approved by:
Ribuoli Katia