



SALUMIFICIO
GIANCARLO MACCHI s.r.l.
A SOCIO UNICO

Via Monte Bianco nr. 55 - 21017 SAMARATE (VA)

Tel. 0331/220249

R.E.A. VA N. 260609- REG. IMPR. VA N. 1999/187

COD.FISC. e P.IVA: 02476080128

E-mail: info@salumificiomacchi.it

Sito: www.salumificiomacchi.it

ITALIA
9- 1436L
CE



REVISIONE N. 7 11/09/23

PRODOTTO : MORTADELLA FEGATO COTTA	
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E QUALITATIVE DELLA MATERIA PRIMA	
Suino pesante di origine U.E..	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
La mortadella di fegato è un insaccato tipico dell'insubria che nasce dall'unione del fegato di suino con altre carni suine miste. Per insaporirla, dopo averla salata e speziata, si bagna con il vin brulé. Il tutto è insaccato in budello naturale. Poi si passa alla cottura a vapore.	
INGREDIENTI	
Carne di suino, sale, spezie, aromi naturali.	
Antiossidanti E316	
Conservanti E250	
ALLERGENI	
Il prodotto non contiene glutine e non è fonte di glutine	
CARATTERISTICHE FISICHE	
Consistenza prodotto finito	Compatta e morbida
Pezzatura prodotto	Kg. 2.500-3.000
Aspetto esteriore	Confezione sottovuoto
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	
Colore	Scuio
Consistenza	Morbida e compatta
Aroma	Forte
Gusto	Speziato
CARATTERISTICHE IMBALLO	
Tipo imballo	Sottovuoto
LOTTO	
Attribuzione numerica	Giorno mese e numero progressivo di lavorazione
TEMPERATURE	
Temperatura di stoccaggio	Prodotto conservato temperatura da 0° a + 4°C°
Temperatura trasporto	0° + 4 ° C mezzi refrigerati
Scadenza - TMC	60gg.
VALORI Nutrizionali medi per 100 gr di prodotto	
Energia	1495 kj 361 KCal
Grassi	32
di cui acidi grassi saturi	13
carboidrati	1,3
zuccheri	1,0
Proteine	17
sale	2,4
CONFEZIONATO ED ETICHETTATO DA:	
SALUMIFICIO G. MACCHI SRL Via Monte Bianco, 55 – SAMARATE VA ITALIA 9-1436L CE	
RIFERIMENTI NORMATIVI	
L' azienda adotta il programma di autocontrollo della produzione basato sul sistema HACCP in conformità del Regolamento CE n. 852/2004 e Regolamento CE n. 853/2004	
Applicando il sistema di tracciabilità sui prodotti in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 178/2002 CE e verifiche da parte delle Autorità Sanitarie come da Regolamento CE n. 882/2004	
Regolamento n. 1169/2011 UE relativo alla informazione sugli alimenti ai consumatori	
Regolamento CE n. 1760/2000 che istituisce un sistema di identificazione e registrazione di carni bovine e prodotti a base di carni bovine relativo all'etichettatura	
Regolamento n. 1337/2013 per quanto riguarda il paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche refrigerate e congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili	
Decreto 06 agosto 2020 disposizioni per l'indicazione obbligatoria del luogo di provenienza nell'etichetta delle carni suine trasformate.	