

PRODUCTO	Mortadella di Bologna IGP 'Spiga Gourmet' 10x150g
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO

Descripción del producto	Mortadella di Bologna IGP.
Artículo	VER150
Ingredientes	Carne de cerdo, tripa de cerdo, sal, azúcar, aromas naturales, especias, antioxidante (E301), conservante (E250).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	U.M	Valor			
Clostridios reductores de sulfito	UFC/g	<10			
E. Coli	UFC/g	<10			
S. coagulasa positiva	UFC/g	<100			
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Carne magra rosada y grasa blanca.
Aroma: Típico e intenso.
Sabor: Típico.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor energético	kJ	1200
	kcal	290
Grasas	g	25
de las cuales ácidos grasos saturados	g	9,1
Hidratos de carbono	g	0,4
de los cuales azúcares	g	0,4
Proteínas	g	16
Sal	g	1,9

GMO

Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?				
1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados	Si	X	No	
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos	Si	X	No	
3.- Huevos y productos a base de huevo	Si	X	No	
4.- Pescado y productos a base de pescado	Si	X	No	
5.- Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	Si	X	No	
6.- Soja y productos a base de soja	Si	X	No	
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Si	X	No	
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados	Si	X	No	
9.- Apio y productos derivados	Si	X	No	
10.- Mostaza y productos derivados	Si	X	No	
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Si	X	No	
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total	Si	X	No	
13.- Altramuces y productos a base de altramuces	Si	X	No	
14.- Moluscos y productos a base de moluscos	Si	X	No	

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Mantener en frío entre 2°C y 4°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.
Menciones adicionales	Producto envasado en atmosfera protectora

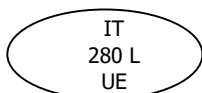
DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	45 días
Unidades por caja	10
Código EAN 13	8005573101095
Código EAN 14	08005573023885
Cajas por palet	120
Cajas por capa	15
Capas por palet	8
Medidas de la caja	25,0 x 21,5 x 22,0 cm
Medidas del producto	23,5 x 20 x 2 cm
Peso neto unidad	150g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

V.le Saltini 15/17 – 42015 Correggio (RE)

SELLO DE SALUBRIDAD



Fecha: 13/01/2026
Revisión: 1

Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.