



PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

MORTADELLE MODENA PISTACHE -PV ENV.11KG- "NEGRONI" FRAIS

MORTADELLE MODENA PISTACHE PV ENV11KG

Code Article: 3580MODP11

Code Douane: 16010099

FICHE TECHNIQUE

Création: 26/02/2026

Mise à jour: 17/04/2026

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Mortadelle coupée ovale. Produit frais

| | | | |
|---------------|--------------------------------------|--------------|---|
| Saveur / Goût | Typique: frais et délicatement épicé | Tolérance(s) | / |
| Texture | Moelleuse et tendre | Tolérance(s) | / |

Produit à poids variable: OUI

CONSEILS DE CONSERVATION

DLC 60 jours entre +2°C et +5°C

FRAIS

CONSEILS D'UTILISATION

Sortir du réfrigérateur 10 minutes avant consommation.

INGREDIENTS

Viande de porc, sel, **pistaches** 0,6%, arômes naturels, épices et plantes aromatiques, exhausteur de goût : glutamate monosodique, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium.
Boyaux non comestible.

Allergène(s): Fruits à coques (pistaches).

Contamination(s) croisée(s): Aucune.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

| | | | | | |
|-------------------------|-----|--------------------------------|-----|--|-----|
| Soumis à étiquetage OGM | NON | Produit ionisé | NON | Végétarien | NON |
| Végétalien / Végan | NON | Sans Gluten | OUI | Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre) | NON |
| Contient du porc | OUI | Contient de la présure animale | NON | | |

- Origine produit fini: Italie - Estampille sanitaire: IT 3 L CE

- Origine de la viande: UE

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

| | | | |
|-------------------------|------|------------------------------|-----|
| Energie (kJ) | 1101 | Energie (kcal) | 266 |
| Matières grasses (g) | 22 | dont acides gras saturés (g) | 7,9 |
| Glucides (g) | 0,9 | dont sucres (g) | 0,6 |
| Fibres alimentaires (g) | / | Protéines (g) | 16 |
| Sel (g) | 2,8 | | |

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

| | | | |
|------------------------|-------------------|------------------------------|-------------------|
| Flore mésophile totale | < 5 000 ufc/g | Staphylocoques à coagulase + | < 100 ufc/g |
| Salmonella | Absence dans 25 g | Listeria monocytogenes | Absence dans 25 g |
| Flore lactique | < 100 ufc/g | Entérobactéries | < 50 ufc/g |

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

| | PIECE de env. 11Kg | | |
|---------------------------|-------------------------------|-----------------|-------------------|
| | Unité | Carton | Palette |
| Nature emballage | Plastique transparent | Carton | / |
| EAN 13 ou 14 | 3510385568004 | 98028257599479 | / |
| Poids net (Kg) | 11 kg env. (+/- 0,5 kg) | 11 | 396 |
| Poids net égoutté (Kg) | / | / | / |
| Poids brut (Kg) | 11,015 | 11,54 | 440 |
| Dimensions L x l x h (mm) | Ø : 215 - 220 ; L : 350 - 360 | 490 x 260 x 250 | 1200 x 800 x 1650 |
| EAN 128 | / | OUI | NON |

| Palettisation | Unités / palette | Cartons / couches | Couches / palette | Cartons / palette |
|---------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | 396 | 6 | 6 | 36 |

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.