SCHEDA TECNICA
DATA SHEET
FICHE TECHNIQUE

Fiocco della Valtellina

Dal cuore della coscia suina senz'osso, attraverso una lavorazione artigianale, si ottiene il Fiocco; il gusto particolarmente dolce lo rende, insieme alla peculiare caratteristica dello scarto quasi inesistente, indicato per gli affettati e la vendita al banco. Il prodotto è destinato ad un gruppo omogeneo di consumatori finali. Senza glutine. Da consumarsi preferibilmente previo affettatura. Si sconsiglia il consumo del prodotto a donne in gravidanza.

From the core of the boneless pork leg from Europe, through a handcrafted production typical of Valtellina, we obtain an unique product. The sweet flavour and its particular shape, make this product particularly suitable for being sold sliced and in shops. The particular feature of this product is that there is almost no cutting waste. This product is appropriated for an homogeneous group. Gluten Free. Slicing before consumption . Product consumption is not recommended for pregnant women

À partir du noyau de la jambe de porc désossée de l'Europe, à travers une production artisanale typique de la Valtellina, on obtient un produit unique. La saveur douce et sa forme particulière rendent ce produit particulièrement adapté pour être vendu en tranches et dans les magasins. La particularité de ce produit est qu'il n'y a pratiquement pas de déchets de coupe. Le produit est destiné à un groupe homogène de consommateurs finaux. Sans gluten. Tranchage avant consommation. La consommation du produit n'est pas recommandée aux femmes enceinte.

Denominazione Denomination	Codice interno Code	Codifica EAN EAN code	Pezzatura da-a Size from-to Taille de- à	Confezione Package Paquet
Fiocco della Valtellina	1SFI0000M0		3,0 - 4,5 kg	Rete, Net, Réseau
Fiocco della Valtellina s.v.	1SFI0000M1	2 211388	3,0 - 4,5 kg	Sottovuoto: Cryovac, Alluminio o Stampato. Vacuum-sealed: Cryovac, Aluminium, or Stamped. Sous vide: Cryovac, Aluminium ou imprimé.
Fiocco della Valtellina ½ s.v.	1SFI0000M2	2 212164	1,5 - 2,3 kg	Sottovuoto: Cryovac, Alluminio o Stampato. Vacuum-sealed: Cryovac, Aluminium, or Stamped. Sous vide: Cryovac, Aluminium ou imprimé.
Fiocco della Valtellina affettato-sliced- tranche 80g	1SFI0000MB	30 080	80 g	Confezionato in atmosfera protettiva Packaged in a protective atmosphere Conditionnè sous atmosphère protectrice
Fiocco della Valtellina affettato-sliced-tranche 100 g	1SFI0000MC	30 100	100 g	Confezionato in atmosfera protettiva Packaged in a protective atmosphere Conditionnè sous atmosphère protectrice

I codici interni si riferiscono ai prodotti commercializzati con marchio Salumificio Mottolini; gli stessi potranno subire delle modifiche - prontamente comunicate dall'Ufficio Commerciale - a seguito di particolari richieste. The codes refer to products branded by Salumificio Mottolini; they may be subject to change - promptly communicated by the Sales Office - following special requests. Les codes se réfèrent aux produits marqués Salumificio Mottolini; ils peuvent faire l'objet de modifications - rapidement communiquées par le bureau des ventes - à la suite de demandes spéciales.

Salumificio Mottolini S.r.l.
23020 Poggiridenti (SO) Italy ● via Lozzoni, 5
Tel. +39 0342 564070 ● Fax +39 0342 564067
www.mottolini.it ● e-mail: info@mottolini.it
P.Iva / C.F. / C.C.I.A.A. 00622710143 ● Iscr.Trib.di SO n.6020

Fiocco della Valtellina

Caratteristiche, Characteristic, Traits

Ingredienti: Ingredients: Ingrédients:	carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie. pork, salt, Dextrose, flavour, spices. porc, sel, Dextrose, arômes, èpices.
Conservanti: Preservatives: Agents de Conservation:	E-250, E-252.
Luogo di Produzione: Production Place: Lieu de Production:	via Lozzoni, 5 - 23020 - Poggiridenti -SO-
Bolli CE: Approval number: Numero d'agrement:	IT-1085-LP.
Pezzatura da-a: Size from-to: Taille de-à:	3,5 - 4,5 Kg.
Forma: Form: Forme:	Prodotto pressato Pressed product Produit pressé
Confezionamento: Package: Conditionnement:	Rete, Sottovuoto o Tranci, preaffettato confezionato in atmosfera protettiva. Net, Vacuum whole or half piece, Slices packaged in Protective Atmosphere bags. Filet, piece entiere/ demi-piece, Tranches conditionne sous Atmosphère Protectrice.
Imballaggio: Packaging: Emballage:	Cartoni da 4 a 8 pezzi, in base alle esigenze dei singoli clienti. Cartoni da 12 vaschette per il prodotto affettato. Box from 4 to 8 pieces, based on the costumers need. Carton with 12 pcs for the sliced product Cartons 4 à 8 pièces, en fonction des besoins des clients. Carton avec 12 pcs pour le produit tranches.
Data di Scadenza: Shelf-Life: Durée de Conservation:	90/120 giorni dalla data di confezionamento.60 giorni per il prodotto affettato 90/120 days from date of packaging. 60 days for the sliced product 90/120 jours à compter de la date d'emballage.60 jours pour le produit tranches.
Conservazione: Conservation: Préservation:	Costantemente al fresco, temperatura consigliata: +2°/+4° C. Keep refrigerated, suggested temperature: +2/+4° C. Constamment au frais, la température recommandée : +2/+4° C.
Allergeni: Allergens: Allergènes:	Non si utilizza alcun ingrediente indicato nell'allegato II del Reg (CE) 1169 /2011. Prodotto senza glutine. No ingredients indicated in the II attachment of the Reg (CE) 1169/2011. Gluten free.. Nous n'utilisons pas des ingrédients énumérés à l'annexe II du règlement (CE) 1169/2011. Sans gluten.
O.G.M.	Non si utilizzano ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati. No ingredients O.G.M. Nous n'utilisons pas d'ingrédients provenant d'organismes génétiquement modifiés.
Indicazioni: Recommendation: Indication:	Budello non edibile –eliminare il budello esterno prima del consumo. Casing not edible –remove the external casing before consume. Boyau non comestible -enlever l'enveloppe extérieure avant la consommation.
Lotto identificativo: Lot:	Formato da 6 cifre ed apposto su ogni singolo pezzo e riportato sul DdT/Fattura Accompagnatoria, consente di risalire dalla Materia Prima utilizzata alla destinazione del Prodotto. 6-digit format and affixed to each piece and reported on DdT / Invoice, allows you to trace back from the Raw Material used to the Product's destination. 6 chiffres, et fixé à chaque pièce et rapporté sur le bon de livraison permet de tracer la matière première utilisée pour la destination du produit.
Rintracciabilità: Traceability: Traçabilité:	Grazie al numero di lotto ed alle registrazioni interne per ogni produzione è possibile conoscere la storia del prodotto a Monte e a Valle ed in caso di pericolo per la salute prontamente richiamare e/o ritirare il prodotto dal mercato. Thanks to lot's number and internal registrations, it is possible to know the product story for each production from the beginning to the end, and in case of health's danger, immediately call back and/or pick up the product from the market. Merci au numéro de lot et les dossiers internes pour chaque production peut en apprendre davantage sur l'histoire du produit et du début à la fin et en cas de danger pour la santé récupérer rapidement et / ou retirer le produit du marché.

Salumificio Mottolini S.r.l.
23020 Poggiridenti (SO) Italy ● via Lozzoni, 5
Tel. +39 0342 564070 ● Fax +39 0342 564067
www.mottolini.it ● e-mail: info@mottolini.it
P.Iva / C.F. / C.C.I.A.A. 00622710143 ● Iscr.Trib.di SO n.6020

Fiocco della Valtellina

Valori nutrizionali medi per 100 g - Average nutritional values for 100 g - Valeurs nutritives moyennes 100 g	
Energia, Energy, Énergie	937 kj / 223 kcal
Grassi, Edible Fats, Graisses	8,1 g
Di cui acidi grassi saturi, of which satured fat acids, dont les acides gras saturés	3,5 g
Carboidrati, Carbohidrate, Glucides	< 0,5 g
Di cui zuccheri, of which sugars, dont sucres	< 0,5 g
Proteine, Proteins, Protéines	37 g
Sale, Salt, Sel	4,9 g
Analisi chimiche-Chemical Analysis,-Analyses Chimiques	
pH	5,80
Umidità, Humidity,Humiditè	48%
aw	0,94
E250*	
E252*	
*Entro i limiti di legge come da D.M. 27/02/08 pubblicato su G.U. del 24/04/08 (attuazione Direttiva 2006/52/CE). *Within law's limits according to D.M. 27/02/08 published the 24/04/08 on G.U. (Directive actualization 2006/52/CE). *Dans les limites de la loi que D.M. 27/02/08 publiée au Gazette Officiel de 24/04/08 (application de la Directive 2006/52/CE).	
Analisi microbiologiche-Microbiological Analysis-Analyses Microbiologiques	
Coliformi tot.	< 10 ufc / g
E. Coli	< 10 ufc / g
Salmonella spp	assente, absent / 25 g
Listeria monocytogenes	assente, absent / 25 g

Annotazioni Varie, Various Annotations, Divers Dossiers	
	Le analisi vengono effettuate periodicamente seguendo un accurato piano e sono regolarmente controllate dal Servizio Veterinario che ne accerta la conformità; la politica aziendale non prevede la divulgazione a terzi delle proprie analisi microbiologiche e chimiche, in quanto tutti i dati sono sintetizzati in questa scheda, ma la documentazione è comunque sempre visionabile presso il Salumificio, previo appuntamento. The analyses are carried out periodically following an accurate plan and are regularly checked by the Veterinary Service to ensure compliance; the company policy does not foresee the disclosure to third parties of its microbiological and chemical analyses, since all the data is summarized in this sheet, but the documentation is visible in the factory, after asking for an appointment. Les analyses sont effectuées périodiquement selon un plan précis et sont contrôlés régulièrement par le Service Vétérinaire qui veille au respect; la politique de l'entreprise ne prévoit pas la divulgation à des tiers d'analyses microbiologiques et chimiques, toutes les données sont résumées dans cette carte, mais la documentation est visible au fabrique, sur rendez-vous.

Salumificio Mottolini S.r.l.
23020 Poggiridenti (SO) Italy ● via Lozzoni, 5
Tel. +39 0342 564070 ● Fax +39 0342 564067
www.mottolini.it ● e-mail: info@mottolini.it
P.Iva / C.F. / C.C.I.A.A. 00622710143 ● Iscr.Trib.di SO n.6020