



Leoncini s.r.l.
INDUSTRIA SALUMI
37010 COLÀ DI LAZISE (VR) ITALY
VIA CONFINE, 4

DENOMINAZIONE: mortadella puro suino "2000" senza polifosfati aggiunti

**SP1.02
REV. 10 DEL 14.03.18
PAG. 1 DI 4**



Azienda certificata BRC Global Standard for Food Safety Issue 8 – IFS Food Version 6.1

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Mortadella di puro suino senza polifosfati aggiunti; insaccata in vescica sintetica di forma cilindrica da kg. 30 intera e a metà s.v. (foto 1). Di forma ovale, insaccata in vescica naturale, da kg 12-14 (foto 2) sottovuoto intera e a metà.

Sono inoltre disponibili su richiesta vari formati e pezzature, tutti con e senza pistacchio⁽¹⁾. Solo con aromi naturali.



foto n. 1



foto n. 2

INGREDIENTI

Carne di suino
Trippino di suino
Latte scremato in polvere
Sale
Saccarosio
⁽¹⁾ Pistacchio

Antiossidante: ascorbato di sodio
Conservanti: nitrito di sodio
Spezie
Aromi naturali

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: al taglio, rosato uniforme con interposti lardelli bianchi
Odore: particolarmente gradevole, profumato, caratteristico
Sapore: delicato
Consistenza: compatta
Aspetto: invitante e tipico
Stampato il:04/10/2021 14:36



Leoncini
INDUSTRIA SALUMI s.r.l.
37010 COLÀ DI LAZISE (VR) ITALY
VIA CONFINE, 4

DENOMINAZIONE: mortadella puro suino "2000" senza polifosfati aggiunti

SP1.02
REV. 10 DEL 14.03.18
PAG. 2 DI 4

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE*

| | | |
|-----------------------------------|------------|---------|
| Umidità: | % p/p | 49.8% |
| Minerali | % p/p | 3.5% |
| Polifosfati aggiunti | gr/kg P205 | Assenti |
| Nitriti (come NaNO ₂) | mg/kg | <100 |

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI*

| VALORI MEDI | PER 100 g DI PRODOTTO |
|------------------------------|-----------------------|
| Energia | 1394 kJ / 337 kcal |
| Grassi | 30 g |
| - di cui acidi grassi saturi | 11 g |
| Carboidrati | 1,7 g |
| - di cui zuccheri | 1,7 g |
| Proteine | 15 g |
| Sale | 2,7 g |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE ALLA PRODUZIONE*

| | | |
|-----------------------------|---------|----------|
| CMT a 30°C | UFC/g | < 10.000 |
| Coliformi totali | UFC/g | < 10 |
| Staphylococcus aureus | UFC/g | < 10 |
| Clostridi solfito riduttori | UFC/g | < 10 |
| Salmonella Spp | in 25 g | Assente |
| Listeria Monocytogenes | in 25 g | Assente |
| E.Coli O157 | in 25 g | Assente |

MODALITA' D'USO

Prodotto pronto per il consumo, affettato.

Il prodotto può contenere pistacchio anche in assenza dell'ingrediente nella sua composizione.

Senza glutammato aggiunto. Non contiene glutine.



Leoncini s.r.l.
INDUSTRIA SALUMI
37010 COLÀ DI LAZISE (VR) ITALY
VIA CONFINE, 4

DENOMINAZIONE: mortadella puro suino "2000" senza polifosfati aggiunti

SP1.02
REV. 10 DEL 14.03.18
PAG. 3 DI 4

DICHIARAZIONE OGM⁽¹⁾

Sulla base dell'esame dei componenti della formulazione e delle dichiarazioni rilasciateci dai fornitori il prodotto:

- non è un prodotto consistente o contenente organismi geneticamente modificati
- non è prodotto a partire da organismi geneticamente modificati
- non contiene ingredienti prodotti a partire da organismi geneticamente modificati

⁽¹⁾ Non soggetto ad etichettatura OGM - Riferimenti normativi: Regolamento (CE) N. 1829/2003, Regolamento (CE) N.1830/2003.

PACKAGING⁽²⁾

IMBALLO PRIMARIO: busta idonea per alimenti trasparente per confezionamento sottovuoto, in poliaccoppiato nylon - polietilene.

IMBALLO SECONDARIO: cartone per alimenti, da Kg 15 c.a. (1 unità da Kg. 30 a metà - 1 unità da kg 15 c.a. intera - 2 unità da kg.15 c.a. tagliata a metà); per pezzature superiori ai 20 kg una unità per cartone.

PALLET: tipo euro

| CODICE | formato | peso medio kg per ogni pezzo | pezzi cartone | Dimensioni cartone | peso compl.kg | cartoni strato | numero strati | tot pallets |
|--------|----------------------------------|------------------------------|---------------|--------------------|---------------|----------------|---------------|-------------|
| 1409 | Vesc. sint. intera 14 kg | 14/15 | 1 pz | 49 x 25 h 24,5 | 15 ca | 7 | 3 | 21 |
| 14099 | ½ vesc. sint. 14 kg o 30 kg | 7/8 - 15 | 2 - 1 pz | 49 x 25 h 24,5 | 15 ca | 7 | 3 | 21 |
| 1419 | Vescica nat. intera o ½ | 15 - 7/8 | 1 - 2 pz | 49 x 25 h 24,5 | 15 ca | 7 | 3 | 21 |
| 14009 | Vesc. sint. intera 14 kg c/pist. | 7/8 | 1 pz | 49 x 25 h 24,5 | 15 ca | 7 | 3 | 21 |
| 140099 | ½ v. sint.14 kg o 30 kg c/pist. | 7/8 - 15 | 2 - 1 pz | 49 x 25 h 24,5 | 15 ca | 7 | 3 | 21 |
| 14109 | Vescica nat. intera o ½ c/pist. | 14 - 7/8 | 1 - 2 pz | 49 x 25 h 24,5 | 15 ca | 7 | 3 | 21 |

⁽²⁾ valori standard (cod.140 per pezzature maggiori - cod 1400 per pezzature maggiori c/pistacchio)

DURABILITA' DEL PRODOTTO

TMC⁽³⁾: 120 gg - [90 gg per pezzature fino a 40 kg - 60 gg per pezzature superiori a 40 kg]

Vita residua garantita alla consegna: 90 gg [60 gg per pezzature fino a 40 kg - 30 gg per pezzature superiori a 40 kg]

⁽³⁾ dal giorno di confezionamento

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO

Refrigerato 0°C / + 4°C

(In caso di mortadella non confezionata sottovuoto all'arrivo è necessario togliere la mortadella dal cartone e conservarla in ambiente areato ad una temperatura non superiore a + 13°C)



Leoncini
INDUSTRIA SALUMI s.r.l.
37010 COLA' DI LAZISE (VR) ITALY
VIA CONFINE, 4

DENOMINAZIONE: mortadella puro suino "2000" senza
polifosfati aggiunti

SP1.02
REV. 10 DEL 14.03.18
PAG. 4 DI 4

PRODUTTORE

LEONCINI S.R.L.
VIA CONFINE, 4
37017 COLA' DI LAZISE (VR)
www.leoncini.com / Email@leoncini.com



STABILIMENTO

VIA CONFINE, 4
37017 COLA' DI LAZISE (VR) - ITALIA
www.leoncini.com / E-mail: mail@leoncini.com

IT 169 L
CE



stabilimento abilitato U.S.A., GIAPPONE, CANADA, CINA e AUSTRALIA
stabilimento riconosciuto dall'IFCQ ai fini della
produzione, sezionamento e confezionamento della Mortadella Bologna IGP

- Leoncini s.r.l. fa parte del Consorzio Mortadella Bologna del quale è stata una delle aziende firmatarie all'atto della sua costituzione, avvenuta nel 2001. Il Consorzio della Mortadella Bologna ha lo scopo di tutelare e valorizzare la Mortadella Bologna IGP.

* I dati menzionati si intendono come valori medi ottenuti dall'elaborazione di analisi eseguite nel corso dei normali controlli di produzione su prodotti di pezzatura media conservati alle temperature indicate sulla confezione

F:\DOCS\VETERINIS\09000\Schede prodotti\ST Mortadelle_SP1 - s.cap-all\SP1-02_2000_REV.10.doc