



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

DENOMINAZIONE: mortadella puro suino senza polifosfati aggiunti LEONCINI "PANINOTECA"

SP1. 18
REV.4 del 30.04.21
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 ottenuta con carni provenienti da suini nati, allevati e macellati nell'Unione Europea; insaccata in budello plastico multistrato, a colori, con stampa degli ingredienti esterna. Di formato cilindrico da kg 3,0 e 6,0 confezionata a metà, sottovuoto, con busta trasparente in poliaccoppiato pvdc-polietilene idoneo per alimenti. Disponibile con e senza pistacchio⁽¹⁾.

INGREDIENTI

Carne di suino
Grasso di suino
Trippino di suino
Latte scremato in polvere
Sale
Saccarosio
⁽¹⁾Pistacchio (0,6%)
Antiossidante: ascorbato di sodio
Conservante: 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



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

DENOMINAZIONE: mortadella puro suino senza
polifosfati aggiunti LEONCINI "PANINOTECA"

SP1. 18
REV.4 del 30.04.21
PAG. 2 DI 4

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE*

Umidità:	% p/p	54.3%
Minerali	% p/p	3.6%
Polifosfati aggiunti	gr/kg P205	Assenti
Nitriti (come NaNO ₂)	mg/kg	<100

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI*

VALORI MEDI	PER 100 g DI PRODOTTO
Energia	1236 kJ / 298 kcal
Grassi	26 g
- di cui acidi grassi saturi	9,8 g
Carboidrati	2.1 g
- di cui zuccheri	2,1 g
Proteine	14 g
Sale	2,8 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. Non forare la confezione.

 Leoncini INDUSTRIA SALUMI S.r.l. 37010 COLÀ DI LAZISE (VR) ITALY VIA CONFINE, 4	DENOMINAZIONE: mortadella puro suino senza polifosfati aggiunti LEONCINI "PANINOTECA"	SP1. 18 REV.4 del 30.04.21 PAG. 3 DI 4
---	--	--

Il prodotto può contenere pistacchio anche in assenza dell'ingrediente nella sua composizione. Non contiene glutine. Senza glutammato aggiunto. Solo con aromi naturali

DICHIARAZIONE OGM⁽²⁾

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

⁽²⁾ Non soggetto ad etichettatura OGM - Riferimenti normativi: Regolamento (CE) N. 1829/2003, Regolamento (CE) N.1830/2003.

PACKAGING⁽³⁾

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

IMBALLO SECONDARIO: contenitore per alimenti.

PALLET: tipo euro

CODICE	formato	peso medio kg per ogni pezzo	Pezzi per cartone	Dimensioni cartone	peso compl.kg	cartoni per strato	numero strati	tot pallets
184	½	3,0 ca	8 pz	61,1 x 40,1 h 22,4	24 ca	4	5	20
1849	½	1,5 ca	8 pz	56,6 x 36,6 x h 19,2	12 ca	4	5	20
1840	½ c/pistacchio	3,0 ca	8 pz	61,1 x 40,1 h 22,4	24 ca	4	5	20

⁽³⁾ valori standard soggetti a variazioni senza preavviso

DURABILITA' DEL PRODOTTO

TMC⁽⁴⁾: 120 gg

Vita residua garantita alla consegna: 90 gg

⁽⁴⁾ dal giorno di confezionamento

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO

Refrigerato 0°C / + 4°C



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

DENOMINAZIONE: mortadella puro suino senza
polifosfati aggiunti LEONCINI "PANINOTECA"

SP1. 18
REV.4 del 30.04.21
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