



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



DENOMINAZIONE:
MORTADELLA BOLOGNA I.G.P. "2001
Certificato da Organismo di controllo
autorizzato dal Mipaaf
ai sensi del Reg. (CE) n. 510/2006

SP1. 23
REV. 8 DEL 07.08.20
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 e senza caseinati aggiunti, a norma del disciplinare, ottenuta da carni di suini allevati e macellati nella comunità europea; insaccata in vescica sintetica, di forma cilindrica da kg 30 intera e a metà sottovuoto, con e senza pistacchio⁽¹⁾. In vescica naturale collata da kg 12-14. Di forma ovale, in vescica sintetica da kg 10 e kg 15; tutte con e senza pistacchio.

Formato cilindrico a ½ da kg 3 e a ½ da kg 1,5 denominata "PANINOTECA". Sono inoltre disponibili vari formati e pezzature a richiesta (es. "giganti" da 40 kg a 80 kg c.a. non confezionate sottovuoto)

INGREDIENTI

Carne di suino
Trippino di suino
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



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



DENOMINAZIONE:
MORTADELLA BOLOGNA I.G.P. "2001
Certificato da Organismo di controllo
autorizzato dal Mipaaf
ai sensi del Reg. (CE) n. 510/2006

SP1. 23
REV. 8 DEL 07.08.20
PAG. 2 DI 4

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE*

Umidità:	% p/p	55.5%
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	1217 kJ / 294 kcal
Grassi	26 g
- di cui acidi grassi saturi	9,2 g
Carboidrati	<0,5 g
- di cui zuccheri	<0,5 g
Proteine	15 g
Sale	2,6 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.



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



DENOMINAZIONE:
MORTADELLA BOLOGNA I.G.P. "2001
Certificato da Organismo di controllo
autorizzato dal Mipaaf
ai sensi del Reg. (CE) n. 510/2006

SP1. 23
REV. 8 DEL 07.08.20
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⁽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⁾ 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. tagliate a metà); Paninoteca fibrous a metà: cartone da 24 kg c.a. (8 unità da kg 3); cartone da kg 12 c.a. (8 unità da kg 1,5) . 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	Nr. strati	tot pallets
1020MB	VESC.NATURALE	14/15	1 pz	49 x 25 h 24,5	circa 15	7	3	21
1022MB	1/2 VESC.NATURALE	7/8	2 pz	49 x 25 h 24,5	circa 15	7	3	21
1024MB	VESC.SINTETICA	14/15	1 pz	49 x 25 h 24,5	circa 15	7	3	21
1026MB	½ CIL. 30 VESC.SINTETICA	14/15	1 pz	49 x 25 h 24,5	circa 15	7	3	21
108MB	½ Paninoteca fibrous	3	8 pz	47x20,5 h 20,5	24 ca	4	5	20
1089MB	½ paninoteca 1,5 kg	1,5	8 pz	60,5x39,5 h 18	12 ca	4	5	20

⁽²⁾ valori standard

DURABILITA' DEL PRODOTTO

TMC⁽³⁾: 120 gg (60 gg per le pezzature ≥ 40 kg, non confezionate sottovuoto)

Vita residua garantita alla consegna: 90 gg (45 gg per le pezzature ≥ 40 kg, non confezionate sottovuoto)

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



DENOMINAZIONE:
MORTADELLA BOLOGNA I.G.P. "2001
Certificato da Organismo di controllo
autorizzato dal Mipaaf
ai sensi del Reg. (CE) n. 510/2006

SP1. 23
REV. 8 DEL 07.08.20
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 Italiano Tutela 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.



CONSORZIO ITALIANO TUTELA
MORTADELLA BOLOGNA

* 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