



Leoncini S.r.l.
INDUSTRIA SALUMI
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 S.r.l.
INDUSTRIA SALUMI
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.



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 s.r.l.
INDUSTRIA SALUMI
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