



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

DENOMINAZIONE: mortadella puro suino "LEONCINI"  
senza polifosfati aggiunti etichetta Verde

SP1.04  
REV. 7 DEL 10.10.16  
PAG. 1 DI 4



Azienda certificata BRC Global Standard for Food Safety Issue 7 – IFS Food Version 6

## 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. Di forma ovale da kg 5, 8, 10 e 15, insaccate in vescica sintetica; in vescica naturale collata da kg 9/10 e 12/14. Di forma cilindrica da kg 6 insaccata in budello cellulosico. Tutte con e senza pistacchio<sup>(1)</sup>. Pezzature e formati particolari a richiesta.

## INGREDIENTI

Carne di suino  
Trippino di suino  
Latte scremato in polvere  
Sale  
Saccarosio  
*(1) Pistacchio (0,6%)*  
Antiossidante: ascorbato di sodio  
Esaltatore di sapidità: glutammato monosodico  
Conservanti: nitrito di sodio  
Spezie, aromi



## 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 "LEONCINI"  
senza polifosfati aggiunti etichetta Verde

SP1.04  
REV. 7 DEL 10.10.16  
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 <sub>2</sub> ) | 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.



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

DENOMINAZIONE: mortadella puro suino "LEONCINI"  
senza polifosfati aggiunti etichetta Verde

SP1.04  
REV. 7 DEL 10.10.16  
PAG. 3 DI 4

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

### DICHIARAZIONE OGM<sup>(1)</sup>

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

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

### PACKAGING<sup>(1)</sup>

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

IMBALLO SECONDARIO: cartone per alimenti, da Kg 15/20 c.a. (1 unità da kg. 15 c.a. - 2 unità da kg 7/8 c.a - 3 unità da kg. 6/8 c.a. – 6 unità da kg 3/4 c.a.); per pezzature superiori ai 20 kg una unità per cartone.

PALLET: tipo euro

| CODICE   | peso medio kg per ogni pezzo | pezzi cartone | Dimensioni cartone | peso compl.kg | cartoni strato | numero strati | tot pallets |
|--|------------------------------|---------------|--------------------|---------------|----------------|---------------|-------------|
| Senza pistacchio:                                    |                              |               |                    |               |                |               |             |
| 185 (intera) 1859 (a metà)                           | 15                           | 1 pz          | 49 x 25 h 24,5     | KG 15         | 7              | 3             | 21          |
| 186 (vescica naturale intera)                        | 14/15                        | 1 pz          | 49 x 25 h 24,5     | KG 15         | 7              | 3             | 21          |
| 1869 (V.N. a metà)                                   | 7/8                          | 2 pz          | 49 x 25 h 24,5     | KG 15         | 7              | 3             | 21          |
| Con pistacchio:                                      |                              |               |                    |               |                |               |             |
| 1850 (intera) 18509 (a metà) 1860 (vescica naturale) | 10/12                        | 1 pz          | 49 x 25 h 24,5     | KG 10         | 7              | 3             | 21          |
| 1850 (intera) 18509 (a metà) 1860 (vescica naturale) | 5/6                          | 2 pz          | 49 x 25 h 24,5     | KG 10         | 7              | 3             | 21          |
| 1869 (V.N. a metà)                                   | 6/8                          | 3 pz          | 60,5x39,5 h 21,2   | KG 20         | 4              | 5             | 20          |
| 1869 (V.N. a metà)                                   | 3/4                          | 6 pz          | 60,5x39,5 h 21,2   | KG 20         | 4              | 5             | 20          |

<sup>(1)</sup> valori standard

### DURABILITA' DEL PRODOTTO

TMC<sup>(2)</sup>: 120 gg (90 gg senza imballo primario per pezzature fino a 40 kg compresi - 60 gg senza imballo primario per pezzature superiori a 40 kg)

Vita residua garantita alla consegna: 90 gg (60 gg senza imballo primario per pezzature fino a 40 kg compresi - 30 gg senza imballo primario per pezzature superiori a 40 kg)

<sup>(2)</sup> 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 puro suino "LEONCINI"  
senza polifosfati aggiunti etichetta Verde

SP1.04  
REV. 7 DEL 10.10.16  
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'INEQ 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