



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

DENOMINAZIONE: mortadella puro suino senza polifosfati
aggiunti LEONCINI "LINEA ROSSA"

SP1.19
REV. 2 DEL 30.04.21
PAG. 1 DI 4



Azienda certificata BRC Global Standard for Food Safety Issue 8 – IFS Food Version 7

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Mortadella di puro suino senza polifosfati aggiunti, ottenuta da carni di suini allevati e macellati nella comunità europea; insaccata in vescica sintetica di forma cilindrica da kg. 30 intera (code 136) e a metà sottovuoto (code 13630). Di forma ovale da kg 14-15 insaccata in vescica sintetica, a ½ (code 13614).

Sono inoltre disponibili i seguenti formati e pezzature con pistacchio⁽¹⁾ :

Code 1360 (Mortadella Leoncini P.S. "Linea Rossa" intera)

Code 136014 (1/2 Mortadella Leoncini P.S. "Linea Rossa" 14 Kg.)

Code 136030 (1/2 Mortadella Leoncini P.S. "Linea Rossa" 30 Kg.).

INGREDIENTI

Carne di suino
Grasso di suino
Trippino suino
Latte scremato in polvere
Sale
Saccarosio
⁽¹⁾ *pistacchio* (0,6%)
Antiossidante: E 301
Conservanti: E250
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 "LINEA ROSSA"

SP1.19
REV. 2 DEL 30.04.21
PAG. 2 DI 4

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE*

Umidità:	% p/p	49.0%
Minerali	% p/p	3.0%
Polifosfati aggiunti	gr/kg P205	assenti
Nitriti (come NaNO ₂)	mg/kg	<100

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO*

Energia	1436 kJ / 347 kcal
Grassi	31 g
di cui acidi grassi saturi	11 g
Carboidrati	2,0 g
di cui zuccheri	2.0 g
Proteine:	15 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
INDUSTRIA SALUMI
37010 COLÀ DI LAZISE (VR) ITALY
VIA CONFINE, 4

DENOMINAZIONE: mortadella puro suino senza polifosfati
aggiunti LEONCINI "LINEA ROSSA"

SP1.19
REV. 2 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⁽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. (kg 30 c.a. per una unità intera da kg. 30 c.a.)

PALLET: tipo euro

CODICE	formato	peso medio kg per ogni pezzo	pezzi cartone	Dimensioni cartone	peso compl.kg	cartoni strato	numero strati	tot pallets
136	Intera varie pezzature	15/30	1 pz	50,2 x 26 h 25,1	15 ca	7	3	21
13614	½ da kg 14	7/8	2 pz	50,2 x 26 h 25,1	15 ca	7	3	21
13630	½ da kg 30	15	1 pz	50,2 x 26 h 25,1	15 ca	7	3	21
1360	Intera con pistacchio	15/30	1 pz	50,2 x 26 h 25,1	15 ca	7	3	21
136014	½ da kg 14 c/pist.	7/8	2 pz	50,2 x 26 h 25,1	15 ca	7	3	21
136030	½ da kg 30 c/pist.	15	1 pz	50,2 x 26 h 25,1	15 ca	7	3	21

⁽²⁾ valori standard

DURABILITA' DEL PRODOTTO

TMC⁽³⁾: 120 gg

Vita residua garantita alla consegna: 90 gg

⁽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 puro suino senza polifosfati
aggiunti LEONCINI "LINEA ROSSA"

SP1.19
REV. 2 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