## DEFINITION DU PRODUIT

Mortadella de pur porc sans polyphosphates et sans caséinates ajoutés. Ovalina g 700 calibrée, conditionnée en sachet sous vide (photo n. 1 - cod. 142MB) et demie ovalina g 500 (photo n. 2 - cod.1429MB), calibrée, thermoformée sous vide; mises en boyau cellulosique imperméable imprimé.

## INGRÉDIENTS

Viande de porc
Sel
Saccharose
Antioxigène: ascorbate di sodium
Exhausteur de goût: glutamate monosodique
Conservateurs: nitrite di sodium
Épices, arômes

Photo n. 1

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur: à la coupe, rose uniforme avec des lardons blancs interposés
Odeur: particulièrement agréable, parfumé, caractéristique
Goût: délicat
Texture : compacte
Aspect: engageant et typique

Photo n. 2

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES*

| | | |
|---|---|---|
| Humidité: | % p/p | 53.0% |
| Mineraux | % p/p | 3.5% |
| Polyphosphates ajoutés | gr/kg P205 | absents |
| Nitrites (comme NaNO2) | mg/kg | <100 |

## CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES*

| | | |
|---|---|---|
| Protéines: | 16.5 | g/100g |
| Lipides: | 26.5 | g/100g |
| Carbohydrates : | 0.5 | g/100g |
| Valeur énergétique: | 307 | Kcal/100 g |
| Valeur énergétique: | 1270 | Kj/100 g |

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGICHE A LA PRODUCTION*

| | | |
|---|---|---|
| CMT a 30°C | UFC/g | < 10.000 |
| Coliformes totaux | UFC/g | < 10 |
| Staphylococcus aureus | UFC/g | < 10 |
| Clostridies solfito-réductrices | UFC/g | < 10 |
| Salmonella Spp | en 25 g | Absente |
| Listeria Monocytogène | en 25 g | Absente |
| E.Coli O157 | en 25 g | Absente |

## MODALITES D'EMPLOI

Produit prêt à la consommation, à trancher. Ne percez pas le sachet.

## ALLERGIES ET INTOLERANCES ALIMENTAIRES

Ingrédients annexe III bis Dir. 2000/13/CE: aucun. Le produit peut contenir des traces de pistache même en absence de l'ingrédient dans sa composition.
Le produit ne contient pas de gluten.

## PACKAGING

EMBALLAGE PRIMAIRE: ovalina entière = sachet thermoformé pour usage alimentaire constitué d'un film multicouches à haute résistance. Demie ovalina = laminé thermoformé pour usage alimentaire.
EMBALLAGE SECONDAIRE: carton per aliments de Kg 6.0 environ. Ovaline: 9 unités de g 700. Demies ovaline: 12 unités de g 500.
PALLET: type euro

| peso medio kg per ogni pezzo | pièces par carton | Dimension du carton | poids total kg | Cartons par couche | Nombre de couches | Tot. cartons |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 0,700cal | 9 pz | 45 x 30,6 h 10,5 | KG 6,3 | 5 | 5 | 25 |
| 0,500cal | 12 pz | 45 x 30,6 h 10,5 | KG 6,0 | 5 | 5 | 25 |

(1) *valeurs standard*

## DURABILITE' DU PRODUIT(1)

DLUO: 120 jours

(1) *a partir de la date de conditionnement*

## MODALITE' DE CONSERVATION/TRANSPORT

Réfrigéré à +4°C / + 6°C

## PRODUCTEUR

***LEONCINI S.R.L.***
***VIA CONFINE, 4***
***37010 COLA' DI LAZISE (VR)***
**www.leoncini.com / Email@leoncini.com**

## ETABLISSEMENT

***VIA CONFINE, 4***
***37010 COLA' DI LAZISE (VR) - ITALIA***
**www.leoncini.com / E-mail: mail@leoncini.com**

IT
169 L
CE

Europa

établissement agréé U.S.A., JAPON et CANADA
établissement reconnu par l'INEQ pour la
production, sectionnement et conditionnement de la Mortadella Bologna IGP

*** Les données mentionnées s'entendent comme valeurs moyennes obtenues de l'élaboration d'analyses faites au cours des contrôles habituels sur des pièces de poids moyen conservées aux températures indiquées sur le conditionnement**