



La Montadella

ALLERGENS SHEET SCHEMA ALLERGENI

Rev. 00
del 16/05/2016

ALLERGENS - ALLERGENI	
The schedule shows for each allergen: (1) the allergen is an ingredient voluntarily used; (2) the presence of allergen can not be excluded for certain (cross contamination, during the production, transport, storage); (3) the presence of allergen is excluded for certain. <i>La tabella indica per ogni allergene: (1) l'allergene è un ingrediente volontariamente usato; (2) la presenza dell'allergene non può essere esclusa con certezza (contaminazione incrociata durante produzione, trasporto e stoccaggio); (3) la presenza di allergeni è esclusa con certezza.</i>	
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof <i>Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</i>	3
Crustaceans and products thereof <i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>	3
Eggs and products thereof <i>Uova e prodotti a base di uova</i>	3
Fish and products thereof <i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>	3
Peanuts and products thereof <i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>	3
Soybeans and products thereof <i>Soia e prodotti a base di soia</i>	3
Milk and products thereof (including lactose) <i>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</i>	3
Nuts (almond, hazelnut, walnut, cashew nut, pecan nut, brazil nut, pistachio nut, Macadamia / Queensland nut, coconut) and products thereof <i>Frutto a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, noce di cocco) e prodotti derivati</i>	3
Celery and products thereof <i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>	3
Mustard and products thereof <i>Senape e prodotti a base di senape</i>	3
Sesame seeds and products thereof <i>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</i>	3
Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10 mg/kg or 10mg/l expressed as SO ₂ <i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espresso come SO₂</i>	3
Lupin and products thereof <i>Lupino e prodotti a base di lupino</i>	3
Mollusc and products thereof <i>Molluschi e prodotti a base di mollusco</i>	3

PLACE and DATE
LUOGO e DATA
Zola Predosa, 16/05/16

FELSINEO SPA STAMP AND SIGN
TIMBRO e FIRMA DI FELSINEO SPA

FELSINEO S.p.A.
Via Masetti n. 8 - A0
Tel. 051/3517011 r.a. - Fax 051/3517101
40069 ZOLA PREDOSA (Bologna)
Codice Fiscale 00291700375
Partita IVA 00499291201



La Mortadella

TECHNICAL SHEET SCHEMA TECNICA

Rev. 00
del 16/05/2016

Product name – sales designation <i>Nome prodotto – denominazione commerciale</i>	Mortadella Bologna PGI Salumi Reali cylind. half 2kg approx. <i>Mortadella Bologna IGP Salumi Reali cilind. metà 2kg ca.</i>
Legal designation <i>Denominazione legale</i>	Mortadella Bologna PGI <i>Mortadella Bologna IGP</i>
Product code <i>Codice prodotto</i>	1030135
EAN Code <i>Codice EAN</i>	291329
Product description <i>Descrizione prodotto</i>	The product has an oval shape and is packed into cellulose casings which allow its fundamental and natural shrinkage during cooking; the product is vacuum-packed. <i>Il prodotto è di forma cilindrica, insaccato in budelli cellulosici che ne permettono il normale ed indispensabile calo di cottura; il prodotto è confezionato in buste sottovuoto.</i>

FELSINEO SPA DETAILS – INFORMAZIONI FELSINEO SPA	
Supplier and address <i>Fornitore ed Indirizzo</i>	Felsineo SPA, via C. Masetti 8-10, 40069 Zola Predosa (Bologna), Italy
Telephone and fax <i>Telefono e fax</i>	Tel. +39 051 3517011 Fax +39 051 3517101
Sales Department <i>Reparto Commerciale</i>	sales@felsineo.com
Quality Department <i>Responsabile Qualità</i>	quality@felsineo.com

LABELLING (LABEL INFORMATION) - ETICHETTATURA (INFORMAZIONI PRESENTI IN ETICHETTA)
<p>MORTADELLA BOLOGNA PGI INGREDIENTS: PORK MEAT, PORK TRIPE, SALT, PEPPER, NATURAL FLAVOURS, ANTIOXIDANT: SODIUM ASCORBATE (E 301), PRESERVATIVE: SODIUM NITRITE (E 250). BEST BEFORE “<u>SEE THE INDICATED DATE</u>” STORE BETWEEN 0°C AND +5°C MAX. SHELF LIFE: 120 DAYS</p> <p>MORTADELLA BOLOGNA IGP INGREDIENTI: CARNE DI SUINO, TRIPPINO SUINO, SALE, PEPE, AROMI NATURALI, ANTIOSSIDANTE: ASCORBATO DI SODIO (E 301), CONSERVANTE: NITRITO DI SODIO (E 250). DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE “<u>ENTRO LA DATA INDICATA</u>” CONSERVARE TRA 0°C E +5°C MAX. TMC: 120 GG</p>

ALLERGENS - ALLERGENI	None - nessuno
------------------------------	----------------

ORGANOLEPTIC CRITERIA – PARAMETRI ORGANOLETTICI	
Test parameter <i>Parametro analizzato</i>	Target
Appearance – inspection features <i>Aspetto – caratteristiche ispettive</i>	COMPACT MIXTURE, PLASTIC WHEN PRESSED WITHOUT GELATINOUS ALVEOLI. THE WHITE CUBES ARE UNIFORMLY DISTRIBUTED IN THE LEAN MIXTURE. <i>IMPASTO COMPATTO, PLASTICO ALLA PRESSIONE CON ASSENZA DI ALVEOLI GELATINOSI. I CUBETTI BIANCHI SONO UNIFORMEMENTE DISTRIBUITI NELL'IMPASTO MAGRO.</i>
Colour <i>Colore</i>	LIGHT UNIFORM PINK <i>ROSA CHIARO UNIFORME</i>



La Mortadella

TECHNICAL SHEET SCHEMA TECNICA

Rev. 00
del 16/05/2016

Odour <i>Odore</i>	INTENSE AND CHARACTERISTIC FRAGRANCE <i>PROFUMO INTENSO E CARATTERISTICO</i>
Taste <i>Sapore</i>	DELICATE WITHOUT ADDITIONAL FLAVOUR <i>DELICATO PER ASSENZA DI SPEZIATURA AGGIUNTIVE</i>
Diameter (cm) <i>Diametro (cm)</i>	12

PACKAGING INFORMATION – INFORMAZIONI SUL PACKAGING		
Weight – <i>Peso</i>	2kg approx. – ca.	
Primary packaging <i>Packaging primario</i>	Casing, bag of bioriented polyamide and polyethylene ionomer <i>Budello, sacco di poliammide biorientata accoppiata a polietilene</i>	
Outside packaging <i>Packaging secondario</i>	Cardboard box (cm): 55x26x27(h). Tare 480g <i>Cartone (cm): 55x26x27(h). Tara 480g</i>	
Palletising <i>Schema di palletizzazione</i>	Pieces for box <i>Pezzi per cartone</i>	8
	Boxes for layer <i>Cartoni per strato</i>	6
	Layers for pallet <i>Strati per pallet</i>	3
	Boxes for pallet <i>Cartoni per pallet</i>	18
	Pallet height (cm) <i>Altezza bancale (cm)</i>	100
Storage and transport temperature <i>Temperatura di stoccaggio e trasporto</i>	0°C/+5°C max	
Shelf-life (TMC)	120days - gg	
Residual shelf life at customer warehouse <i>Shelf life residua ai depositi clienti</i>	75days - gg	

INFORMATION TO THE CONSUMER – INFORMAZIONI AL CONSUMATORE
Mortadella suitable for coeliac patients, because does not contain gluten or, however, presents a quantity less than 20ppm (mg/kg). <i>Mortadella idonea ai pazienti celiaci, cioè non contiene glutine o, comunque, ne presenta un quantitativo inferiore a 20ppm (mg/kg).</i>
Not edible casing. <i>Budello non commestibile.</i>

FOOD SAFETY GUARANTEES – GARANZIE DI SICUREZZA ALIMENTARE
Absence of metallic contaminants (metal detector CCP 1). The temperature reached at the end of the cooking phase assures the absence of pathogenic germs Salmonella spp, Listeria spp (CCP 2). Monitoring made to assure the absence of microbial recontamination during the packaging (absence of pathogenic germs, PRP op1). Absence of allergens (PRP op2). <i>Assenza di contaminanti metallici (metal detector CCP 1). Temperatura a fine cottura che garantisce l'assenza di germi patogeni Salmonella spp, Listeria spp (CCP 2). Monitoraggio assenza ricontaminazione microbica al confezionamento (assenza germi patogeni, PRP op1). Assenza di allergeni (PRP op2).</i>

PLACE and DATE
LUOGO e DATA
Zola Predosa, 16/05/16

FELSINEO SPA STAMP AND SIGN
TIMBRO e FIRMA DI FELSINEO SPA

FELSINEO S.p.A.
Via Masetti n. 8 - 40
Tel. 051/3517011 r.a. - Fax 051/3517101
40069 ZOLA PREDOSA (Bologna)
Codice Fiscale 00291700375
Partita IVA 00499291201