




# TECHNICAL SHEET

## SCHEMA TECNICA

Rev. 10  
del 18/01/2024

Product name – sales designation <i>Nome prodotto – denominazione commerciale</i>	Mortadella Bologna PGI La Blu fbr half 7kg approx. <i>Mortadella Bologna IGP La Blu fbr metà 7kg ca.</i>
	
Legal designation <i>Denominazione legale</i>	Mortadella Bologna PGI <i>Mortadella Bologna IGP</i>
Product code <i>Codice prodotto</i>	1030500
EAN Code <i>Codice EAN</i>	780336
Product description <i>Descrizione prodotto</i>	The product has a cylindrical 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>

<b>FELSINEO SPA DETAILS – INFORMAZIONI FELSINEO SPA</b>	
Supplier and address <i>Fornitore ed Indirizzo</i>	Felsineo SPA Società Benefit, 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>Reparto Qualità</i>	quality@felsineo.com
<b>LABELLING (LABEL INFORMATION) - ETICHETTATURA (INFORMAZIONI PRESENTI IN ETICHETTA)</b>	
MORTADELLA BOLOGNA PGI INGREDIENTS: PORK MEAT, PORK TRIPE, SALT, PEPPER, GARLIC, ANTIOXIDANT: SODIUM ASCORBATE (E 301), PRESERVATIVE: SODIUM NITRITE (E 250). BEST BEFORE “ <i>SEE THE INDICATED DATE</i> ” STORE BETWEEN 0°C AND +5°C MAX. SHELF LIFE: 160 DAYS	
MORTADELLA BOLOGNA IGP INGREDIENTI: CARNE DI SUINO, TRIPPINO SUINO, SALE, PEPE, AGLIO, ANTIOSSIDANTE: ASCORBATO DI SODIO (E 301), CONSERVANTE: NITRITO DI SODIO (E 250). DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE “ <i>ENTRO LA DATA INDICATA</i> ” CONSERVARE TRA 0°C E +5°C MAX. TMC: 160 GG	



# TECHNICAL SHEET SCHEDA TECNICA

Rev. 10  
del 18/01/2024

AVERAGE VALUES PER 100g – VALORI MEDI PER 100g		
Energy – <i>Energia</i>	1217/294	kJ/Kcal
Fat – <i>Grassi</i>	26	g
of which saturated – <i>di cui saturi</i>	10	g
Carbohydrates - <i>Carboidrati</i>	0	g
of which sugars - <i>di cui zuccheri</i>	0	g
Proteins - <i>Proteine</i>	15	g
Salt - <i>Sale</i>	2,3	g

<b>ALLERGENS - ALLERGENI</b>	None <i>Nessuno</i>
------------------------------	------------------------

MICROBIOLOGICAL ANALYSIS - ANALISI MICROBIOLOGICHE		
Tested parameter <i>Parametro analizzato</i>	Target	
Carica Mesofila Totale	≤ 10.000	ufc/g
Clostridi s. r.	≤ 10	ufc/g
Stafilococco aureus	≤ 10	ufc/g
Escherichia coli	≤ 10	ufc/g
Salmonella spp	Assente	ufc/25g
Listeria monocytogenes	Assente	ufc/25g

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>	UNIFORM LIGHT PINK <i>ROSA CHIARO UNIFORME</i>
Odour <i>Odore</i>	INTENSE AND CHARACTERISTIC FRAGRANCE <i>PROFUMO INTENSO E CARATTERISTICO</i>
Taste <i>Sapore</i>	DELICATE WITHOUT ADDITIONAL SPICING <i>DELICATO PER ASSENZA DI SPEZIATURA AGGIUNTIVA</i>
Diameter (cm) <i>Diametro (cm)</i>	21

PACKAGING INFORMATION – INFORMAZIONI SUL PACKAGING		
Weight – <i>Peso</i>	7kg 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>	
Outer packaging <i>Packaging secondario</i>	Cardboard box (cm): 55x26x27(h). Tare 520g <i>Cartone (cm): 55x26x27(h). Tara 520g</i>	
Palletising scheme <i>Schema di pallettizzazione</i>	Pieces per box <i>Pezzi per cartone</i>	2
	Boxes per layer <i>Cartoni per strato</i>	6
	Layers per pallet <i>Strati per pallet</i>	3
	Boxes per pallet <i>Cartoni per pallet</i>	18
	Pallet height (cm)	100



# TECHNICAL SHEET SCHEMA TECNICA

Rev. 10  
del 18/01/2024

	<i>Altezza bancale (cm)</i>	
Storage and transport temperature <i>Temperatura di stoccaggio e trasporto</i>	0°C/+5°C max	
Shelf-life (TMC)	160days - gg	
Residual shelf life at customer warehouse <i>Shelf life residua ai depositi clienti</i>	75days - gg	

<b>INFORMATION FOR THE CONSUMER – INFORMAZIONI AL CONSUMATORE</b>
Mortadella suitable for coeliacs, because it does not contain gluten or, however, presents a quantity less than 20ppm (mg/kg). <i>Mortadella idonea ai 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>

<b>FOOD SAFETY GUARANTEES – GARANZIE DI SICUREZZA ALIMENTARE</b>
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 during the packaging is made to assure the absence of microbial recontamination (absence of pathogenic germs, SSOP).  <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, SSOP).</i>

**PLACE and DATE**  
**LUOGO e DATA**  
Zola Predosa, 18/01/24

**FELSINEO SPA STAMP AND SIGN**  
**TIMBRO e FIRMA DI FELSINEO SPA**

FELSINEO S.p.A. Società Benefit  
Tel. 051/3517011 r.a. - Fax 051/3517101  
Via Masetti n. 8 - 10  
40069 ZOLA PREDOSA (BO)  
Codice Fiscale 00291700373  
Partita IVA 00499291201