




TECHNICAL SHEET

SCHEMA TECNICA

Rev. 07
del 26/03/2025

Product name – sales designation <i>Nome prodotto – denominazione commerciale</i>	Mortadella Fior d’Emilia fbr half 3,5kg approx. <i>Mortadella Fior d’Emilia fbr metà 3,5kg ca.</i>
	
Legal designation <i>Denominazione legale</i>	Mortadella <i>Mortadella</i>
Product code <i>Codice prodotto</i>	3937300
EAN Code <i>Codice EAN</i>	383620
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 ovale, insaccato in budelli cellulosici che permettono il normale ed indispensabile calo di cottura; il prodotto è confezionato sottovuoto.</i>

FELSINEO SPA DETAILS – INFORMAZIONI FELSINEO SPA	
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

LABELLING (LABEL INFORMATION) - ETICHETTATURA (INFORMAZIONI PRESENTI IN ETICHETTA)
MORTADELLA INGREDIENTS: PORK MEAT, PORK TRIPE, PORK FAT, SALT, PEPPER, GARLIC, 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: 160 DAYS MORTADELLA INGREDIENTI: CARNE DI SUINO, TRIPPINO DI SUINO, GRASSO DI SUINO, SALE, PEPE, AGLIO, 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: 160 GG



TECHNICAL SHEET

SCHEDA TECNICA

Rev. 07
del 26/03/2025

ALLERGENS - ALLERGENI	May contain traces of pistachio <i>Può contenere tracce di pistacchio</i>
------------------------------	--

AVERAGE VALUES PER 100g – VALORI MEDI PER 100g		
Energy – <i>Energia</i>	1334/323	kJ/Kcal
Fat – <i>Grassi</i>	30	g
of which saturated – <i>di cui saturi</i>	11	g
Carbohydrate - <i>Carboidrati</i>	0,2	g
of which sugars - <i>di cui zuccheri</i>	0,2	g
Protein - <i>Proteine</i>	13	g
Salt - <i>Sale</i>	2,5	g

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>	17

PACKAGING INFORMATION – INFORMAZIONI SUL PACKAGING		
Weight – <i>Peso</i>	3,5kg 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): 40x25x21(h). Tare 380g <i>Cartone (cm): 40x25x21(h). Tara 380g</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>	9
	Layers per pallet <i>Strati per pallet</i>	4
	Boxes per pallet <i>Cartoni per pallet</i>	36
	Pallet height (cm)	100



TECHNICAL SHEET SCHEDA TECNICA

Rev. 07
del 26/03/2025

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

INFORMATION FOR THE CONSUMER – INFORMAZIONI AL CONSUMATORE

Mortadella suitable for coeliacs, because it does not contain gluten or, however, presents a quantity less than 20ppm (mg/kg).

Mortadella idonea ai celiaci, cioè non contiene glutine o, comunque, ne presenta un quantitativo inferiore a 20ppm (mg/kg).

Pork meat Origin: EU

Carne di suino Origine: UE

Not edible casing.

Budello non commestibile.

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 during the packaging is made to assure the absence of microbial recontamination (absence of pathogenic germs, SSOP).

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).

PLACE and DATE

LUOGO e DATA

Zola Predosa,
26/03/2025

**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 00221700375
Partita IVA 00499291201