



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

DENOMINAZIONE: prosciutto cotto scelto "LEONCINI" senza caseinati aggiunti, *formato Parigi*

SP3.12  
Rev.7 del 23.03.18  
Pag. 1 di 4



Azienda certificata BRC Global Standard for Food Safety Issue 7 – IFS Food Version 6

## DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Prosciutto cotto in forno a vapore con stampo tradizionale a "mandolino", ottenuto da coscia di suino allevato e macellato nella Comunità Europea, del peso di kg 9,5/11 accuratamente selezionata, mondata e rifilata. Peso di kg 8/9. Prodotto confezionato sottovuoto in busta di alluminio. (cod. 620)

## INGREDIENTI

Coscia di suino  
Sale  
Saccarosio  
Stabilizzanti: E 452, E 451  
Antiossidante: E 301  
Conservanti: E 250  
Aromi



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: al taglio colore rosato uniforme  
Odore: gradevole, non particolarmente intenso, profumato  
Sapore: delicato, armonico  
Consistenza: carni compatte, sode  
Aspetto: invitante



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

DENOMINAZIONE: prosciutto cotto scelto "LEONCINI" senza caseinati aggiunti, *formato Parigi*

SP3.12  
Rev.7 del 23.03.18  
Pag. 2 di 4

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE\*

Umidità:	% p/p	72,5 %
Minerali:	% p/p	3,5 %
Polifosfati aggiunti:	g/kg P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Nei limiti di legge
Nitriti (come NaNO <sub>2</sub> )	mg/kg	<100

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI\*

VALORI MEDI	PER 100 g DI PRODOTTO
Energia	490 kJ / 117 kcal
Grassi	4,5 g
di cui acidi grassi saturi	1,7 g
Carboidrati	<0,5 g
di cui zuccheri	<0,5 g
Proteine:	19 g
Sale	2,3 g

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE ALLA PRODUZIONE\*

CMT a 30°C	UFC/g	< 100.000
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** s.r.l.  
INDUSTRIA SALUMI  
37010 COLÀ DI LAZISE (VR) ITALY  
VIA CONFINE, 4

DENOMINAZIONE: prosciutto cotto scelto "LEONCINI" senza caseinati aggiunti, *formato Parigi*

SP3.12  
Rev.7 del 23.03.18  
Pag. 3 di 4

Il prodotto non contiene glutine ed è privo di derivati del latte. Senza glutammato aggiunto.

#### DICHIARAZIONE OGM<sup>(1)</sup>

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

<sup>(1)</sup> Non soggetto ad etichettatura OGM - Riferimenti normativi: Regolamento (CE) N. 1829/2003, Regolamento (CE) N.1830/2003.

#### PACKAGING<sup>(2)</sup>

IMBALLO PRIMARIO: busta per alimenti in poliaccoppiato politene-alluminio per confezionamento sottovuoto.

IMBALLO SECONDARIO: cartone per alimenti

PALLET: tipo euro

CODICE	Formato	peso medio kg per ogni pezzo	pezzi cartone	Dimensioni cartone	peso compl.kg	cartoni strato	numero strati	tot pallets
620	intero	9,0 ca	2 pz	59 x 38 h18,5	18 ca	4	5	20
620	intero	7,0 ca	2 pz	59 x 38 h16	14 ca	4	5	20

<sup>(2)</sup> valori standard soggetti a variazioni senza preavviso

#### DURABILITA' DEL PRODOTTO

TMC<sup>(3)</sup>: 150 gg (intero, sottovuoto in poliaccoppiato politene-alluminio)

Vita residua garantita alla consegna: 120 gg (intero, sottovuoto in poliaccoppiato politene-alluminio)

<sup>(3)</sup> dal giorno di confezionamento

#### MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO

Refrigerato 0°C / + 4°C



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

DENOMINAZIONE: prosciutto cotto scelto "LEONCINI" senza caseinati aggiunti, *formato Parigi*

SP3.12  
Rev.7 del 23.03.18  
Pag. 4 di 4

## PRODUTTORE

**LEONCINI S.R.L.**  
**VIA CONFINE, 4**  
**37017 COLA' DI LAZISE (VR) - ITALIA**  
www.leoncini.com / E-mail: mail@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'IFCO ai fini della  
produzione, sezionamento e confezionamento della 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 - caratteristiche e modalità di prelievo del campione eseguite secondo la metodica indicata nell'allegato A del Decreto 21 settembre 2005 pubblicato sulla G.U. Serie generale n. 231 del 4 ottobre 2005.