



Leoncini
INDUSTRIA SALUMI
37010 COLÀ DI LAZISE (VR) ITALY
VIA CONFINE, 4

DENOMINAZIONE: prosciutto cotto di Alta Qualità arrosto
"Alle erbe", senza polifosfati e senza caseinati aggiunti

SP3.02
Rev. 5 del 19.11.12
Pag. 1 di 4

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Prosciutto cotto in forno, ottenuto da cosce fresche di suini allevati e macellati nella Comunità Europea, selezionate, con aggiunta di spezie e piante aromatiche secondo una ricetta tradizionale; senza polifosfati e senza caseinati aggiunti. Prodotto confezionato sottovuoto in busta di alluminio o in poliaccoppiato trasparente. Intero (cod. 6607) e a metà (cod. 66079).

INGREDIENTI

Coscia di suino
Sale
Saccarosio
Antiossidante: ascorbato di sodio
Esaltatore di sapidità: glutammato monosodico
Conservanti: nitrito di sodio
Spezie
Aromi



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: al taglio colore rosato uniforme
Odore: profumo gradevole, intenso, spiccatamente aromatico
Sapore: delicato, armonico
Consistenza: carni compatte, asciutte e sode
Aspetto: invitante





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

DENOMINAZIONE: prosciutto cotto di Alta Qualità arrosto
"Alle erbe", senza polifosfati e senza caseinati aggiunti

SP3.02
Rev. 5 del 19.11.12
Pag. 2 di 4

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE*

Umidità:	% p/p	66,0 %
Minerali:	% p/p	3,5 %
Polifosfati aggiunti:	g/kg P ₂ O ₅	Assenti
Nitriti (come NaNO ₂)	mg/kg	<100

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI*

Proteine:	21.0	g/100 g
Grassi	8.0	g/100 g
Carboidrati	1.5	g/100 g
Valore energetico:	162	Kcal/100 g
Valore energetico:	678	Kj /100 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
INDUSTRIA SALUMI
37010 COLÀ DI LAZISE (VR) ITALY
VIA CONFINE, 4

DENOMINAZIONE: prosciutto cotto di Alta Qualità arrosto
"Alle erbe", senza polifosfati e senza caseinati aggiunti

SP3.02
Rev. 5 del 19.11.12
Pag. 3 di 4

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Ingredienti allegato III bis Dir. 2000/13/CE: nessuno.
Il prodotto non contiene glutine ed è privo di derivati del latte

PACKAGING⁽¹⁾

IMBALLO PRIMARIO: busta per alimenti in poliaccoppiato politene-alluminio per confezionamento sottovuoto (intero). Busta per alimenti in poliaccoppiato trasparente (a metà)

IMBALLO SECONDARIO: cartone per alimenti da kg 15 c.a. (2 unità da kg 7,5 c.a., 4 unità da kg 3,5 ca)

PALLET: tipo euro

CODICE	Formato	peso medio kg per ogni pezzo	pezzi cartone	Dimensioni cartone	peso compl.kg	cartoni strato	numero strati	tot pallets
6607	intero	7,5 ca	2 pz	56 x 36 h18	15 ca	4	10	40
66079	a metà	3,5 ca	4 pz	59 x 38 h18,5	15 ca	4	5	20

(1) valori standard

DURABILITA' DEL PRODOTTO⁽¹⁾

TMC: 120 gg (intero, sottovuoto in poliaccoppiato politene-alluminio)

(1) dal giorno di confezionamento

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO

Refrigerato a 0°C / + 4°C



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

DENOMINAZIONE: prosciutto cotto di Alta Qualità arrosto
"Alle erbe", senza polifosfati e senza caseinati aggiunti

SP3.02
Rev. 5 del 19.11.12
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' INEQ 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.