



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

DENOMINAZIONE: pancetta affumicata stufata "bacon"

SP2.01
Rev. 5 del 04.09.12
Pag. 1 di 4

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Pancetta cotta in forno e affumicata con metodo tradizionale a legna, senza polifosfati aggiunti, ottenuta da capi allevati e macellati esclusivamente nei Paesi della Comunità Europea. Confezionata sottovuoto intera da kg 3,0 - 3,5 (cod. 407), confezionata doppia a metà da kg 3,0 - 3,5 (cod. 405), a metà da kg 1,5/1,6 (cod. 406), trancetto confezionato con termoformatrice, da kg 0,250/0,300 (cod. 412)

INGREDIENTI

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



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: al taglio colore rosato, con striature bianche di grasso
Odore: gradevole, leggermente affumicato, profumato
Sapore: tipico, armonico
Consistenza: compatta al taglio, soda
Aspetto: invitante



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

DENOMINAZIONE: pancetta affumicata stufata "bacon"

SP2.01
Rev. 5 del 04.09.12
Pag. 2 di 4

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE*

Umidità:	% p/p	50,0 %
Minerali:	% p/p	4,0 %
Polifosfati aggiunti:	g/kg P ₂ O ₅	Assenti
Nitriti (come NaNO ₂)	mg/kg	<100
PH	5,9-6,0	
Aw	0,96-0,97	

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI*

Proteine:	19.0	g/100 g
Grassi	26.5	g/100 g
Carboidrati	0.5	g/100 g
Valore energetico:	317	Kcal/100 g
Valore energetico:	1312	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

Affettato o a cubetti previa cottura.



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

DENOMINAZIONE: pancetta affumicata stufata "bacon"

SP2.01
Rev. 5 del 04.09.12
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: intera, a metà e a metà doppia: busta per alimenti in poliaccoppiato poliammide-polietilene, per confezionamento sottovuoto. Trancetto: confezione semirigida costituita dalla saldatura con termoformatrice di due film per alimenti, in nylon-ionomero e nylon surlyn.

IMBALLO SECONDARIO: cartone per alimenti da kg 6/7 c.a. (2 pezzi interi da kg 3,0 – 3,5 ciascuno; 2 pz doppi da kg 3,0 – 3,5 ciascuno, 4 pezzi a metà da kg. 1,5 – 1,6 ciascuno); cartone per alimenti da kg 4,5-5,5 c.a. (18 pezzi da kg 0,250-0,300)

PALLET: tipo euro

CODICE	formato	peso medio kg per ogni pezzo	pezzi cartone	Dimensioni cartone	peso compl.kg	cartoni strato	numero strati	tot pallets
407	intera	3	2 pz	45 x 28 h 15	6 ca	6	4	24
405	doppia	3	2 pz	45 x 28 h 15	6 ca	6	4	24
406	singola	1,5	4 pz	45 x 28 h 15	6 ca	6	4	24
412	trancio	0,250/0,300	18 pz	37 x 28,7 h 19,5	5,5 ca	3	8	24

(1) valori standard

DURABILITA' DEL PRODOTTO⁽¹⁾

TMC: 90 gg

(1) dal giorno di confezionamento

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO

Non forare la confezione
Conservare refrigerata a 0°C / + 4°C



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

DENOMINAZIONE: pancetta affumicata stufata "bacon"

SP2.01
Rev. 5 del 04.09.12
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 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