



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

DENOMINAZIONE: prosciutto cotto scelto "Scaligero",  
senza polifosfati aggiunti

SP3.08  
Rev. 4 del 11.03.11  
Pag. 1 di 4

## DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Prosciutto cotto in forno a vapore in stampo tradizionale formato rotondo, ottenuto da coscia di suino allevato e macellato nella Comunità Europea, del peso di kg 10/11 accuratamente selezionata, mondata e rifilata, senza geretto. Peso di kg 7,5/8 c.a.. Prodotto confezionato sottovuoto in busta di alluminio. (cod. 600)

## INGREDIENTI

Coscia di suino  
Sale  
Caseinato di sodio  
Saccarosio  
Antiossidante: ascorbato di sodio  
Esaltatore di sapidità: glutammato monosodico  
Conservanti: nitrito di sodio  
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 "Scaligero",  
senza polifosfati aggiunti

SP3.08  
Rev. 4 del 11.03.11  
Pag. 2 di 4

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE\*

Umidità:	% p/p	68,5 %
Minerali:	% p/p	3,0 %
Polifosfati aggiunti:	g/kg P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Assenti
Nitriti (come NaNO <sub>2</sub> )	mg/kg	<100

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI\*

Proteine:	17.5	g/100 g
Grassi	9.0	g/100 g
Carboidrati	2.0	g/100 g
Valore energetico:	159	Kcal/100 g
Valore energetico:	665	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 scelto "Scaligero",  
senza polifosfati aggiunti

SP3.08  
Rev. 4 del 11.03.11  
Pag. 3 di 4

## ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Ingredienti allegato III bis Dir. 2000/13/CE: latte e derivati (caseinato di sodio).  
Il prodotto non contiene glutine

## PACKAGING<sup>(1)</sup>

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

IMBALLO SECONDARIO: cartone per alimenti da kg 15/16 c.a. (2 unità da kg 7,5/8 c.a.)

PALLET: tipo euro

CODICE	Formato	peso medio kg per ogni pezzo	pezzi cartone	Dimensioni cartone	peso compl.kg	cartoni strato	numero strati	tot pallets
600	intero	7,5 ca	2 pz	59 x 26 h18,5	15 ca	6	4	24

(1) valori standard

## DURABILITA' DEL PRODOTTO<sup>(1)</sup>

TMC: 120 gg (intero, sottovuoto in poliaccoppiato politene-alluminio)  
90 gg (a ½ in busta trasparente cryovac)  
60 gg (1/4 e 1/8)

(1) dal giorno di confezionamento

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO

Refrigerato 0°C / + 4°C



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

DENOMINAZIONE: prosciutto cotto scelto "Scaligero",  
senza polifosfati aggiunti

SP3.08  
Rev. 4 del 11.03.11  
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.