



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

DENOMINAZIONE: speck qualità oro

SP4.07  
Rev. 4 del 07.06.16  
Pag. 1 di 3

## DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Prosciutto ottenuto da carni accuratamente selezionate di suino, senza osso di noce,, di forma rettangolare, tagliato a metà, sottovuoto.

## INGREDIENTI

Coscia di suino  
Sale  
Destrosio  
Saccarosio  
Spezie  
Aromi naturali  
Antiossidante: E301  
Conservanti: E 250, E 251, E 252



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: al taglio colore rosa/rosso con strato di grasso bianco adeso alla cotenna.

Odore: profumo delicato, gradevole, tipicamente affumicato

Sapore: caratteristico, tipico

Consistenza: soda, fetta compatta al taglio

Aspetto: invitante, gradevole.





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

DENOMINAZIONE: speck qualità oro

SP4.07  
Rev. 4 del 07.06.16  
Pag. 2 di 3

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE\*

Umidità:	% p/p	45,5 %
Minerali:	% p/p	3,5 %
Polifosfati aggiunti:	g/kg P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Assenti
Nitriti (come NaNO <sub>2</sub> ):	mg/kg	<150
Nitrati(come NaNO <sub>3</sub> ):	mg/kg	<150

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI\*

VALORI MEDI	PER 100 g DI PRODOTTO
Energia	840 kJ / 201 kcal
Grassi	16 g
- di cui acidi grassi saturi	10 g
Carboidrati	5 g
- di cui zuccheri	0,3 g
Proteine	30 g
Sale	3 g

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE ALLA PRODUZIONE\*

Carica microbica mesofila	UFC/g	< 10
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

### 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: speck qualità oro

SP4.07  
Rev. 4 del 07.06.16  
Pag. 3 di 3

## ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Ingredienti allegato II Regolamento (UE) N. 1169/2011: nessuno  
Non contiene glutine.

## 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 poliacoppiato trasparente, per confezionamento sottovuoto.  
IMBALLO SECONDARIO: cartone per alimenti. kg 10 c.a. ( 4 unità da kg 2,5 c.a.)  
PALLET: tipo euro

<sup>(2)</sup> valori standard

## DURABILITA' DEL PRODOTTO<sup>(3)</sup>

TMC: 120 giorni

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

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO

Temperatura consigliata +2°C/+ 4°C

\* 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