



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. 6 del 02.05.16
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 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: intero (cod. 600), in trancio (cod.6007).

INGREDIENTI

Coscia di suino
Sale
Proteine del latte
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. 6 del 02.05.16
Pag. 2 di 4

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE*

Umidità:	% p/p	64,2 %
Minerali:	% p/p	3,0 %
Pollifosfati aggiunti:	g/kg P ₂ O ₅	Assenti
Nitriti (come NaNO ₂)	mg/kg	<100

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI*

VALORI MEDI	PER 100 g DI PRODOTTO
Energia	798 kJ / 191 kcal
Grassi	12 g
di cui acidi grassi saturi	4,5 g
Carboidrati	0,8 g
di cui zuccheri	0,8 g
Proteine:	20 g
Sale	1,7 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 "Scaligero",
senza polifosfati aggiunti

SP3.08
Rev. 6 del 02.05.16
Pag. 3 di 4

Il prodotto non contiene glutine

DICHIARAZIONE OGM⁽¹⁾

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

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

PACKAGING⁽²⁾

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

⁽²⁾ valori standard soggetti a variazioni senza preavviso

DURABILITA' DEL PRODOTTO⁽³⁾

TMC⁽³⁾: 150 gg (intero, sottovuoto in poliaccoppiato politene-alluminio) 90 gg (a ½ in busta trasparente cryovac) 60 gg (1/4 e 1/8)

Vita residua garantita alla consegna: 120 gg (intero, sottovuoto in poliaccoppiato politene-alluminio) 60 gg (a ½ in busta trasparente cryovac) 30 gg (1/4 e 1/8)

⁽³⁾ dal giorno di confezionamento

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO

Refrigerato 0°C / + 4°C



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. 6 del 02.05.16
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.*