



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

DENOMINAZIONE: busto di maiale al forno senza polifosfati e senza caseinati aggiunti

**SP3.20
Rev. 5 del 08.06.16
Pag. 1 di 4**



Azienda certificata BRC Global Standard for Food Safety Issue 7 – IFS Food Version 6

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Busto di maiale al forno senza polifosfati e senza caseinati aggiunti costituito da due carrè sgrassati di suino cosparsi di spezie e piante aromatiche, avvolti da una pancetta, legati a mano e cotti in forno ad aria secca, tagliato a metà. Del peso di kg 4,5/5. (cod. 634)

INGREDIENTI

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



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: al taglio la fetta si presenta di colore rosa vivace con la frazione più esterna di grasso bianco.
Odore: profumo gradevole, non particolarmente intenso, aromatico
Sapore: tipico, delicato
Consistenza: compatta al taglio, soda
Aspetto: piacevole, invitante





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

DENOMINAZIONE: busto di maiale al forno senza polifosfati e senza caseinati aggiunti

**SP3.20
Rev. 5 del 08.06.16
Pag. 2 di 4**

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE*

Umidità:	% p/p	55,0 %
Minerali:	% p/p	3,5 %
Polifosfati 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	1117 kJ / 269 kcal
Grassi	21 g
di cui acidi grassi saturi	7,7 g
Carboidrati	<0,5 g
di cui zuccheri	<0,5 g
Proteine:	20 g
Sale	1,8 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: busto di maiale al forno senza polifosfati e senza caseinati aggiunti

**SP3.20
Rev. 5 del 08.06.16
Pag. 3 di 4**

Il prodotto non contiene glutine ed è privo di derivati del latte

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: a metà, sottovuoto in sacco poliaccoppiato politene-alluminio. In ¼ busta per alimenti trasparente in poliaccoppiato poliammide-polietilene per confezionamento sottovuoto.

IMBALLO SECONDARIO: cartone per alimenti da kg 6.0/7.0 (1 unità da kg 6.0/7.0 – 2 unità in quarti da kg 3.0/3.5)

PALLET: tipo euro

CODICE	Formato	peso medio kg per ogni pezzo	pezzi cartone	Dimensioni cartone	peso compl.kg	cartoni strato	numero strati	tot pallets
634	a metà	6-7	1 pz	37 x 28,7 h 19,5	7 c.a.	8	3	24

⁽²⁾ valori standard soggetti a variazioni senza preavviso

DURABILITA' DEL PRODOTTO

TMC⁽³⁾: 150 gg sottovuoto in poliaccoppiato politene-alluminio - 120 gg a 1/4 in busta trasparente cryovac.
Vita residua garantita alla consegna: 120 gg sottovuoto in poliaccoppiato politene-alluminio - 90 gg (a ½ in busta trasparente cryovac.

⁽³⁾ dal giorno di confezionamento

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO

Refrigerato 0°C / + 4°C



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

DENOMINAZIONE: busto di maiale al forno senza polifosfati e senza caseinati aggiunti

**SP3.20
Rev. 5 del 08.06.16
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.*