



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

DENOMINAZIONE: prosciutto cotto scelto "Botticella",  
*senza polifosfati aggiunti, senza glutine*

SP3.06  
Rev. 10 del 04.01.22  
Pag. 1 di 4



Azienda certificata BRC Global Standard for Food Safety Issue 8 – IFS Food Version 6.1

## DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Prosciutto cotto scelto. Cotto in forno a vapore con stampo tradizionale formato rotondo, ottenuto da coscia fresca di suino allevato e macellato nella Comunità Europea, del peso di kg 10/11 accuratamente selezionata, mondata e rifilata, senza geretto. Peso di kg 8 c.a. Prodotto confezionato sottovuoto in busta di alluminio (cod. 641).

## INGREDIENTI

Coscia di suino (86%)  
Acqua  
Sale  
Saccarosio  
Proteine del latte  
Stabilizzante: E407  
Antiossidante: E301  
Conservante: E250  
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 "Botticella",  
senza *polifosfati aggiunti*, senza *glutine*

SP3.06  
Rev. 10 del 04.01.22  
Pag. 2 di 4

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE\*

Umidità:	% p/p	72,3 %
Minerali:	% p/p	3,1 %
Polifosfati aggiunti:	g/kg P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Assenti
Nitriti (come NaNO <sub>2</sub> )	mg/kg	<100

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI\*

VALORI MEDI	PER 100 g DI PRODOTTO
Energia	536 kJ / 128 kcal
Grassi	5,9 g
di cui acidi grassi saturi	2,6 g
Carboidrati	0,7 g
di cui zuccheri	0,7 g
Proteine:	18 g
Sale	2,6 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 "Botticella",  
senza polifosfati aggiunti, senza glutine

SP3.06  
Rev. 10 del 04.01.22  
Pag. 3 di 4

Il prodotto non contiene glutine. Non contiene glutammato aggiunto. Senza lattosio.

#### 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 poliaccoppiato polietilene-alluminio per confezionamento sottovuoto.  
IMBALLO SECONDARIO: cartone per alimenti da kg 16 c.a. (2 unità da kg 8 c.a., 4 unità da kg 4 ca.)  
PALLET: tipo euro

CODICE	peso medio kg per ogni pezzo	pezzi cartone	Dimensioni cartone	peso compl.kg	cartoni strato	numero strati	tot pallets
641	8,000	2 pz	59 x 26 h 18,5	KG 16	6	4	24
6419	4,000	4 pz	59 x 26 h 18,5	KG 16	6	4	24

<sup>(2)</sup> valori standard soggetti a variazioni senza preavviso

#### DURABILITA' DEL PRODOTTO

TMC<sup>(3)</sup>: 180 gg (intero, sottovuoto in poliaccoppiato polietilene-alluminio) 90 gg (a ½ in busta trasparente cryovac)

Vita residua garantita alla consegna: 120 gg (intero, sottovuoto in poliaccoppiato polietilene-alluminio) 60 gg (a ½ in busta trasparente cryovac)

<sup>(3)</sup> 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 "Botticella",  
senza *polifosfati aggiunti*, senza *glutine*

SP3.06  
Rev. 10 del 04.01.22  
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'IFCO 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