



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 ₂ O ₅	Assenti
Nitriti (come NaNO ₂)	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⁽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 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

⁽²⁾ valori standard soggetti a variazioni senza preavviso

DURABILITA' DEL PRODOTTO

TMC⁽³⁾: 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)

⁽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 "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