



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

DENOMINAZIONE: prosciutto cotto scelto "PRAGA",
stagnola

SP3.28
Rev. 8 del 11.07.22
Pag. 1 di 4

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Prosciutto cotto in forno a vapore in stampo tradizionale formato rotondo tronco, leggermente affumicato esclusivamente con metodo tradizionale a legna, ottenuto da coscia di suino allevato e macellato nella Comunità Europea, del peso di kg 9,5/11 accuratamente selezionata, mondata e rifilata. Peso di kg 7,0/7,5. Prodotto confezionato sottovuoto in busta di alluminio.

CODE 616 (intero) - 6168 (tranci) - 6169 (a metà).

INGREDIENTI

Coscia di suino
Sale
Saccarosio
Stabilizzanti: E 452, E 451
Antiossidante: E 301
Conservanti: E 250
Aromi



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: al taglio colore rosato uniforme
Odore: gradevole, non particolarmente intenso, profumato
Sapore: delicato, armonico
Consistenza: carni compatte, sode
Aspetto: invitante

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE*

Umidità:	% p/p	69,2 %
Minerali:	% p/p	3,0 %
Polifosfati aggiunti:	g/kg P ₂ O ₅	nei limiti di legge
Nitriti (come NaNO ₂)	mg/kg	<100



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

DENOMINAZIONE: prosciutto cotto scelto "PRAGA",
stagnola

SP3.28
Rev. 8 del 11.07.22
Pag. 2 di 4

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI*

VALORI MEDI	PER 100 g DI PRODOTTO
Energia	611 kJ / 146 kcal
Grassi	6,9 g
di cui acidi grassi saturi	2,6 g
Carboidrati	0,9 g
di cui zuccheri	0,9 g
Proteine:	20 g
Sale	2,1 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE ALLA PRODUZIONE*

CMT a 30°C	UFC/g	< 100.000
Coliformi totali	UFC/g	< 10
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g	< 10
Clostridi solfito riduttori	UFC/g	< 10
<i>Salmonella spp</i>	In 25 g	Assente
<i>Listeria monocytogenes</i>	In 25 g	Assente
<i>E.coli</i> O157	In 25 g	Assente

MODALITA' D'USO

Prodotto pronto per il consumo, affettato.

Il prodotto non contiene glutine ed è privo di derivati del latte. Senza glutammato aggiunto.

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.



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

DENOMINAZIONE: prosciutto cotto scelto "PRAGA",
stagnola

SP3.28
Rev. 8 del 11.07.22
Pag. 3 di 4

PACKAGING⁽²⁾

IMBALLO PRIMARIO: intero, busta per alimenti in poliaccoppiato politene-alluminio per confezionamento sottovuoto. A metà, in busta trasparente tipo cryovac.

IMBALLO SECONDARIO: cartone per alimenti da kg 15/16 c.a. (2 unità da kg 7,5/8,0 c.a., 4 unità da kg 3,5/4,0 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
616	intero	8	2 pz	59,9 x 27,5 h 20,4	16 c.a.	6	8	48
6169	a 1/2	4	4 pz	59,9 x 27,5 h 20,4	16 c.a.	6	8	48

(2) valori standard soggetti a variazioni senza preavviso

DURABILITA' DEL PRODOTTO

TMC⁽³⁾: 150 gg (intero), 90 gg (a metà) 60 gg (in trancio)

Vita residua garantita alla consegna: 120 gg (intero), 60 gg (a metà) 30 gg (in trancio)

(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: prosciutto cotto scelto "PRAGA",
stagnola

SP3.28
Rev. 8 del 11.07.22
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'IFCQ 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.