



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

**DENOMINATION: « BUSTO DI MAIALE AL FORNO »
sans polyphosphates et caséinates ajoutés**

**SP3.20
Rev. 6 du 11.01.18
Pag. 1 de 4**



Entreprise certifiée BRC Global Standard for Food Safety Issue 8 – IFS Food Version 6.1

DESCRIPTION DU PRODUIT

« Busto di maiale al forno » sans polyphosphates et caséinates ajoutés constitué de deux carrés de porc dégraissés parsemés d'épices et plantes aromatiques, roulés par du lard, ficelés à la main et cuits dans un four à air sec, coupé en demi. Poids : kg 4,5/5. (cod. 634).

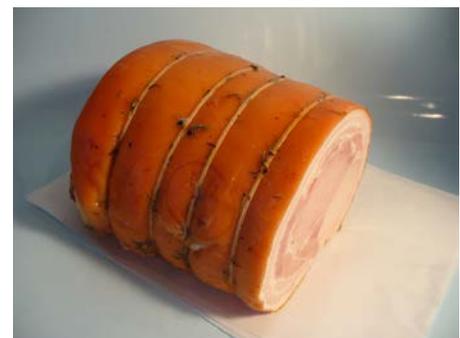
INGREDIENTS

Viande de porc
Sel
Saccharose
Antioxygène: ascorbato di sodium
Conservateurs: nitrite de sodium
Arômes



CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur: à la coupe la tranche se présente de couleur rose vive avec une couche de gras blanc autour.
Odeur: parfum agréable, non particulièrement intense, aromatique
Goût: typique, délicat
Texture: ferme à la coupe, compacte
Aspect: engageant, agréable





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

**DENOMINATION: « BUSTO DI MAIALE AL FORNO »
sans polyphosphates et caséinates ajoutés**

**SP3.20
Rev. 6 du 11.01.18
Pag. 2 de 4**

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES*

humidité:	% p/p	55,0 %
minéraux:	% p/p	3,5 %
Polyphosphates ajoutés:	g/kg P ₂ O ₅	absents
Nitrites (comme NaNO ₂)	mg/kg	<100

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES*

VALERUS MOYENNES	Sur 100 g de produit
énergie	1117 kJ / 269 kcal
lipides	21 g
dont les acides saturés	7,7 g
Carbohydrates	<0,5 g
dont les sucres	<0,5 g
protéines:	20 g
sel	1,8 g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES A LA PRODUCTION*

CMT a 30°C	UFC/g	< 100.000
Coliformes totaux	UFC/g	< 10
Staphylococcus aureus	UFC/g	< 10
Clostridi solfito riduttori	UFC/g	< 10
Salmonella Spp	en 25 g	absente
Listeria Monocytogenes	en 25 g	absente
E.Coli O157	en 25 g	absente

MODALITES D'EMPLOI

Produit prêt à la consommation, coupé en tranches.



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

**DENOMINATION: « BUSTO DI MAIALE AL FORNO »
sans polyphosphates et caséinates ajoutés**

**SP3.20
Rev. 6 du 11.01.18
Pag. 3 de 4**

Le produit ne contient ni du gluten ni des dérivés du lait. Sans glutamate ajoutée.

DECLARATION OGM⁽¹⁾

Sur la base de l'examen des ingrédients et des déclarations fournies des fournisseurs le produit :

- N'est pas un produit se basant ou bien contenant des organismes génétiquement modifiés
- N'est pas un produit à partir d'organismes génétiquement modifiés
- Ne contient pas des ingrédients produits à partir d'organismes génétiquement modifiés

⁽¹⁾ Non assujetti à étiquetage OGM – Textes juridiques de référence : Règlement (CE) N. 1829/2003, Règlement (CE) N.1830/2003.

PACKAGING⁽²⁾

EMBALLAGE PRIMAIRE: en moitié sachet transparent pour aliments multicouches en polyéthylène-aluminium.
En ¼ sachet pour aliments multicouches polyamide-polyéthylène, pour emballage sous vide.

EMBALLAGE SECONDAIRE: cartons pour aliments, kg 6.0/7.0 (1 unité de kg 6.0/7.0 – 2 unités en quarts de kg 3.0/3.5)

PALETTE: type euro

CODE	Format	Poids moyen kg la pièce	pièces carton	Dimensions carton	poids total kg	cartons couche	Nombre des couches	tot palette
634	en moitié	6-7	1 pz	37 x 28,7 h 19,5	7 c.a.	8	3	24

⁽²⁾ valeurs standard assujettis à des variations sans préavis

DURABILITE' DU PRODUIT

DLUO⁽³⁾: 150 jours sous vide en multicouche polythène-aluminium - 120 jours en 1/4 en sachet transparent cryovac.

Vie résiduelle garantie à la livraison: 120 jours sous vide en multicouche polythène-aluminium - 90 jours (en ½ en sachet transparent cryovac.

⁽³⁾ du jour de conditionnement

MODALITE' DI CONSERVATION/TRANSPORT

Réfrigéré 0°C / + 4°C



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

**DENOMINATION: « BUSTO DI MAIALE AL FORNO »
sans polyphosphates et caséinates ajoutés**

**SP3.20
Rev. 6 du 11.01.18
Pag. 4 de 4**

PRODUCTEUR

**LEONCINI S.R.L.
VIA CONFINE, 4
37017 COLA' DI LAZISE (VR) - ITALIA
www.leoncini.com / E-mail: mail@leoncini.com**



USINE

**VIA CONFINE, 4
37017 COLA' DI LAZISE (VR) - ITALIA
www.leoncini.com / E-mail: mail@leoncini.com**

**IT 169 L
CE**



Établissement agréé U.S.A., JAPON, CANADA, CHINE et AUSTRALIE
Établissement reconnu par l'INEQ afin de la
production, sectionnement et conditionnement de la Mortadella Bologna IGP

* Les données mentionnées sont des valeurs moyennes obtenues de l'élaboration d'analyses faites au cours des contrôles habituels de production sur des pièces de poids moyen conservées aux températures indiquées sur l'emballage – caractéristiques et modalités de prélèvement de l'échantillon faites d'après la méthode indiquée dans l'annexe A du Décret 21 Septembre 2005 publié dans le Journal Officiel Série générale n. 231 du 4 Octobre 2005.