

ALIMENTA S.p.A. – Società Unipersonale –

Sede legale, amministrativa, direzione commerciale, confezionamento e logistica: Via Calnova, 97/99 – 30020 Noventa di Piave (Ve)
Tel. ++39 0421 571511 – Fax ++39 0421 307225 www.alimenta.biz e-mail: info@alimenta.biz - Registro delle Imprese di Venezia n. 02202650269
C.F./P. IVA IT 02202650269-REA N° 300535 Capitale Sociale Euro 742.857,00 i.v.
Soggetta all'attività di direzione e coordinamento ex art. 2497 bis c.c. della società F.lli Cattel S.p.A. con sede in Noventa di Piave – Via Calnova n. 97/99
C.F./P.I. e n. di iscrizione al Registro delle Imprese di Venezia 00186180279 – Capitale sociale Euro 726.084,00 i.v. - REA di VE n. 119354



Azienda certificata GSFS Global Standard for Food Safety Issue 7 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6.1 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

<u>Documento / Document:</u> RD01_M001 <u>Emesso da: / Issued by:</u> Uff. Tecnico <u>Data emissione / Date of issue:</u> 20/11/2019	<u>Approvato da: / Approved by:</u> AQ <u>Revisione / Revision:</u> 00 <u>Data revisione / Revision date:</u> 20/11/2019
--	--

Prodotto / Product

Denominazione usuale o descrittiva / Customary or descriptive name	PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP DISOSSATO SV – ADDOBBO / SAN DANIELE PDO HAM – BONELESS – VACUUM PACKED – Cosce selezionate, salate e stagionate in condizioni climatiche controllate. A fine stagionatura il prodotto viene disossato, pressato e messo sottovuoto. / <i>Selected, salted and seasoned pork leg in controlled climatic conditions. At the end of seasoning product is boned, pressed and vacuum-packed.</i>
Denominazione legale / Legal name	Prosciutto San Daniele DOP. / <i>San Daniele PDO ham.</i>
Marchio / Brand	LEONCINI PROSCIUTTI
Codice Articolo / Product code	8848
Bollo CE / Approval number	IT 151 L CE
Stagionatura / Maturazione Ageing / Maturation	Minimo 18 mesi. / <i>Minimum 18 months.</i>

Caratteristiche del prodotto / Characteristics of product

Ingredienti / Ingredients Coadiuvanti tecnologici / <i>Processing aid</i>	Ingredienti / Ingredients	
	Coscia di suino italiano. / <i>Italian pork leg.</i>	
	Sale marino. / <i>Sea salt.</i>	
	Coadiuvante tecnologico: - - / <i>Processing aid: - -</i>	
Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics	PARAMETRI / PARAMETERS	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
	Colore / Colour	Rosso rubino con grasso di copertura bianco. / <i>Ruby red with white covering fat.</i>
	Odore / Odour	Tipico. / <i>Typical.</i>
	Sapore / Flavour	Caratteristico, dolce e delicato. / <i>Characteristic, sweet and delicate.</i>
	Consistenza / Texture	Compatta, tenera. / <i>Firm, soft.</i>

ALIMENTA S.p.A. – Società Unipersonale –

Sede legale, amministrativa, direzione commerciale, confezionamento e logistica: Via Calnova, 97/99 – 30020 Noventa di Piave (Ve)
 Tel. ++39 0421 571511 – Fax ++39 0421 307225 www.alimenta.biz e-mail: info@alimenta.biz - Registro delle Imprese di Venezia n. 02202650269
 C.F./P. IVA IT 02202650269-REA N° 300535 Capitale Sociale Euro 742.857,00 i.v.
 Soggetta all'attività di direzione e coordinamento ex art. 2497 bis c.c. della società F.Ili Cattel S.p.A. con sede in Noventa di Piave – Via Calnova n. 97/99
 C.F./P.I. e n. di iscrizione al Registro delle Imprese di Venezia 00186180279 – Capitale sociale Euro 726.084,00 i.v. - REA di VE n. 119354



Azienda certificata GSFS Global Standard for Food Safety Issue 7 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6.1 da CSQA
 Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

Documento / Document: RD01_M001
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 20/11/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 00
 Data revisione / Revision date: 20/11/2019

PARAMETRI / PARAMETERS	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	
		TOLLERANZE / TOLERANCES	
Umidità / <i>Moisture</i>	%	49	±20%
Residuo secco / <i>Dry matter</i>	%	--	--
Proteine / <i>Proteins</i>	%	26	±20%
Grassi sul t.q. / <i>Fat</i>	%	19	±20%
Grassi sulla s.s. / <i>Fat in dry matter</i>	%	--	--
Ceneri / <i>Ashes</i>	%	5,4	±20%
Sale / <i>Salt</i>	%	4,4	±20%
pH		5,8	±0,2%
A _w		0,91	±0,1%

Valori medi per 100g di prodotto / Average values per 100g of product	U.M.	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES
Valore energetico / <i>Energy value</i>	KJ	1145
	Kcal	275
Grassi / <i>Fat</i> di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fatty acids</i>	g/100g	19 6,5
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g/100g	< 0,5 < 0,5
Proteine / <i>Proteins</i>	g/100g	26
Sale / <i>Salt</i>	g/100g	4,4
Fibre / <i>Fibers</i>	g/100g	0

Parametri / Parameters	U.M.	VALORI / VALUES
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	--
Staphylococcus coag.+	UFC/g	< 100
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	Assente / Neg.
Salmonella	/25g	Assente / Neg.

ALIMENTA S.p.A. – Società Unipersonale –

Sede legale, amministrativa, direzione commerciale, confezionamento e logistica: Via Calnova, 97/99 – 30020 Noventa di Piave (Ve)
 Tel. ++39 0421 571511 – Fax ++39 0421 307225 www.alimenta.biz e-mail: info@alimenta.biz - Registro delle Imprese di Venezia n. 02202650269
 C.F./P. IVA IT 02202650269-REA N° 300535 Capitale Sociale Euro 742.857,00 i.v.
 Soggetta all'attività di direzione e coordinamento ex art. 2497 bis c.c. della società F.Ili Cattel S.p.A. con sede in Noventa di Piave – Via Calnova n. 97/99
 C.F./P.I. e n. di iscrizione al Registro delle Imprese di Venezia 00186180279 – Capitale sociale Euro 726.084,00 i.v. - REA di VE n. 119354



Azienda certificata GSFS Global Standard for Food Safety Issue 7 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6.1 da CSQA
 Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

Documento / Document: RD01_M001
Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico
Data emissione / Date of issue: 20/11/2019

Approvato da: / Approved by: AQ
 Revisione / Revision: 00
 Data revisione / Revision date: 20/11/2019

Allergeni principali nel prodotto finito / Main allergens in finished product	Allergeni / Allergens	Sì / Yes	Presenza in tracce / Cross contamination
	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati / <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut... or their hybridized strains) and products thereof</i>		
	Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>		
	Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>		
	Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>		
	Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i>		
	Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>		
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>		
	Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati / <i>Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts...) and products thereof</i>		
	Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>		
	Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and products thereof</i>		
	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>		
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/L in termini di SO ₂ totale da calcolarsi nel prodotto finito / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/L in terms of the total SO₂ which are to be calculated for finished product</i>		
Lupini e prodotti a base di lupini / <i>Lupins and products thereof</i>			
Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>			
OGM / GMO	NO		
Rad. Ionizzanti / Ionizing radiation	NO		

ALIMENTA S.p.A. – Società Unipersonale –

Sede legale, amministrativa, direzione commerciale, confezionamento e logistica: Via Calnova, 97/99 – 30020 Noventa di Piave (Ve)
 Tel. ++39 0421 571511 – Fax ++39 0421 307225 www.alimenta.biz e-mail: info@alimenta.biz - Registro delle Imprese di Venezia n. 02202650269
 C.F./P. IVA IT 02202650269-REA N° 300535 Capitale Sociale Euro 742.857,00 i.v.
 Soggetta all'attività di direzione e coordinamento ex art. 2497 bis c.c. della società F.Ili Cattel S.p.A. con sede in Noventa di Piave – Via Calnova n. 97/99
 C.F./P.I. e n. di iscrizione al Registro delle Imprese di Venezia 00186180279 – Capitale sociale Euro 726.084,00 i.v. - REA di VE n. 119354



Azienda certificata GSFS Global Standard for Food Safety Issue 7 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6.1 da CSQA
 Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

Documento / Document: RD01_MO01 Emesso da: / Issued by: Uff. Tecnico Data emissione / Date of issue: 20/11/2019	Approvato da: / Approved by: AQ Revisione / Revision: 00 Data revisione / Revision date: 20/11/2019
---	---

CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Codice Articolo / Product code	8848
	Peso / Weight Dimensioni / Dimensions	8 kg ca. / 6 – 8 kg approximately 50 x 25 x 17 cm
	Tipo di confezionamento (Sottovuoto, atmosfera modificata, termoformato etc.) / Type of packaging (Vacuum-packed, Modified Atmosphere Packaging (MAP), thermoflex, etc.)	Sottovuoto / Vacuum packed
ETICHETTATURA / LABELING	Lista ingredienti in etichetta / Ingredients list on label	(ITA) coscia di suino italiano, sale marino. (FRA) cuisse de porc italienne, del de mar. (DEU) Italienische Schweinekeule, Meersalz. (ENG) italian pork leg, sea salt. (NLD) Italiaanse varkenspoot, zeezout.
	Claim, note in etichetta (Rivestimenti, Informazioni facoltative, etc.) / Claim, notes on label (Coating, optional information, etc.)	--
	Crosta / Rind	<input type="checkbox"/> SÌ / YES <input type="checkbox"/> NO / NONE <input type="checkbox"/> CROSTA EDIBILE / EDIBLE RIND <input type="checkbox"/> CROSTA NON EDIBILE / NOT-EDIBLE RIND
	Shelf-life e Modalità di indicazione del TMC sulla confezione secondo normative / Shelf-life and Methods of indicating TMC on packaging according to regulations	127 giorni / 127 days Espresso in GG/MM/AA Expressed in DD/MM/YY
Scadenza minima residua alla consegna / Minimum residual life at delivery	70 giorni / 70 days	
TRACCIABILITÀ / TRACEABILITY	Codice EAN pezzo / EAN piece code	--
	Codice EAN cartone / EAN carton code	AI (01) 98001937951415
	Lotto / Lot code	Codifica lotto: data di scadenza. Lot code encoding: expiry date.

ALIMENTA S.p.A. – Società Unipersonale –

Sede legale, amministrativa, direzione commerciale, confezionamento e logistica: Via Calnova, 97/99 – 30020 Noventa di Piave (Ve)
Tel. ++39 0421 571511 – Fax ++39 0421 307225 www.alimenta.biz e-mail: info@alimenta.biz - Registro delle Imprese di Venezia n. 02202650269
C.F./P. IVA IT 02202650269-REA N° 300535 Capitale Sociale Euro 742.857,00 i.v.

Soggetta all'attività di direzione e coordinamento ex art. 2497 bis c.c. della società F.lli Cattel S.p.A. con sede in Noventa di Piave – Via Calnova n. 97/99

C.F./P.I. e n. di iscrizione al Registro delle Imprese di Venezia 00186180279 – Capitale sociale Euro 726.084,00 i.v. - REA di VE n. 119354



Azienda certificata GSFS Global Standard for Food Safety Issue 7 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6.1 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

<i>Documento / Document:</i> RD01_MO01	<i>Approvato da: / Approved by:</i> AQ
<i>Emesso da: / Issued by:</i> Uff. Tecnico	<i>Revisione / Revision:</i> 00
<i>Data emissione / Date of issue:</i> 20/11/2019	<i>Data revisione / Revision date:</i> 20/11/2019

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Sacco termoretraibile; PE / PA / Alluminio + Rete; 75g <i>Shrink bag; PE/ PA / Aluminum + web; 75g</i>
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length* Width* height:	400 x 600 mm
IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Tipo, composizione, peso / Type, composition, weight	Scatola di cartone; 930g / <i>Cardboard box; 930g</i>
	Dimensioni: Lunghezza*Larghezza*Altezza Dimensions: Length* Width* height:	58 x 39 x 19,6 cm
PALLET	Unità di vendita / Sales unit	Pezzo / <i>Piece</i>
	Pezzi per cartone / Pieces per carton	2
	Cartoni per strato / Cartons per layer	6
	Strati per pallet / Layers per pallet	4
	Cartoni per pallet / Cartons per pallet	24
CONSERVAZIONE E UTILIZZO / STORAGE AND USE	Modalità di conservazione / Storage conditions	+7 °C

Da: ALIMENTA SPA

Uff. Tecnico: Sig.ra Monia Carnio
Resp. Ass. Qualità: Dott.ssa Ilaria Toscano
Timbro e firma

Recapito 0421 / 571 535
e-mail: qualita@alimenta.biz