

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 23/01/2026 Ult.Modifica 23/01/2026
	Prosciutto CRUDO di VIGNOLA con osso pepe nero Codice 1806	Pagina 1 di 4

1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

<i>Marchio</i>	Il Grancrudo di Vignola
<i>Denominazione</i>	Prosciutto crudo stagionato
<i>Descrizione</i>	Prodotto ottenuto dalla lavorazione e stagionatura della coscia intera di suino.
<i>Provenienza carne</i>	UE
<i>Processo produttivo</i>	La coscia fresca viene salata, stagionata a temperatura ed umidità controllata, sugnata , ricoperta in superficie di pepe nero e stoccata in cella a temperatura controllata .
<i>Tipo confezionamento</i>	Superficie edibile ricoperta di pepe nero. confezionato con stagnola oro ,2 pezzi per cartone .
<i>Stagionatura</i>	Minimo 10 mesi
<i>Shelf life sfuso (giorni)</i>	360 giorni
<i>Shelf life sottovuoto/atmosfera protettiva (giorni)</i>	//
<i>Modalità conservazione sfuso</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto. Temperatura <+22°C
<i>Modalità conservazione sottovuoto/Atmosfera protettiva</i>	//
<i>Indicazioni per l'uso</i>	//
<i>OGM</i>	Non risultano ingredienti provenienti in toto o in parte da Organismi Geneticamente Modificati (ai sensi del reg. CE 1829 e 1830 del 2003).
<i>Destinazione d'uso</i>	Tutti i consumatori.

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 23/01/2026 Ult.Modifica 23/01/2026
	Prosciutto CRUDO di VIGNOLA con osso pepe nero Codice 1806	Pagina 2 di 4

Formato e peso medio			
Codice	Descrizione	EAN	Peso Medio
1806	Prosciutto CRUDO di VIGNOLA con osso pepe nero RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune Collarino HDPE 2 Plastica - Stagnola ALU 41 ALLUMINIO	2018060	Kg 7,500

Imballo						
Codice	Dimensioni (mm)	Tara (kg)	Pz X Imb	Imb X Strato Min	Imb X Strato Max	Strati per pallet .
1806	590x390x145	0,85	2	4	4	10

RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune

Cartone PAP 20

Pallet legno FOR 50

Film estensibile LDPE 4

Ingredienti	
Materia Prima	Lista Ingredienti
	Spezie e aromi: pepe nero in superficie.
	Coscia di suino, sale.

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 23/01/2026 Ult.Modifica 23/01/2026
	Prosciutto CRUDO di VIGNOLA con osso pepe nero Codice 1806	Pagina 3 di 4

2- Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche	
Parametro	Descrizione
Colore	Massa muscolare al taglio rosa vivo, colore del grasso al taglio bianco
Sapore	Prevalentemente dolce
Odore	Gradevole

Caratteristiche nutrizionali	
Parametro	Valori medi
Energia (Kj)	935
Energia (Kcal)	223
Grassi (g/100g)	9,2
Grassi Saturi (g/100g)	3,1
Carboidrati (g/100g)	0,0
Zuccheri (g/100g)	0,0
Proteine (g/100g)	35
Sale (g/100g)	6,5

Caratteristiche chimico-fisiche	
Parametro	Valori medi
pH	5,67
aW	<= 0,92

Criterio microbiologico di sicurezza alimentare	
Parametro	Valori medi
<i>Escherichia coli</i> (Ufc/g)	<10
<i>Staphylococ. coag. pos.</i> (Ufc/g)	<500
<i>Salmonella Ssp</i> (Ufc/25g)	Assente/absent
<i>Listeria Monocytogen.</i> (Ufc/25g)	Assente/absent

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 23/01/2026 Ult.Modifica 23/01/2026
	Prosciutto CRUDO di VIGNOLA con osso pepe nero Codice 1806	Pagina 4 di 4

Allegato 1)

DIRETTIVA 2007/68/CE <<Allegato iii bis ingredienti di cui articolo 6,paragrafi 3 bis, 10 e 11>>

Allergene Alimentare		Presente	Assente	Cross contamination
1	Cereali e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno		X	
2	Lupino e derivati		X	
3	Molluschi e/o derivati		X	
4	Crostacei e/o derivati		X	
5	Uova e/o derivati		X	
6	Pesce e/o derivati		X	
7	Arachide e/o derivati		X	
8	Soia e prodotti a base di soia		X	
9	Latte e/o derivati		X	
10	Noci e/o derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi		X	
11	Sedano e derivati		X	
12	Senape e prodotti a base di senape		X	
13	Semi e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero		X	
14	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2		X	

3 - Controlli, adempimenti e normative

<i>Nr di Riconoscimento</i>
IT 1810 L CE
<i>Accreditamenti e Certific.</i>
IFS 8
<i>Verifica</i>
Ufficio Qualità - Maria Pia Nardini
<i>Approva</i>
R.G.Q. - Bruno Montorsi