


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 addobbo fiore Codice 1804	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, pulita a coltello, disossata, confezionata in sottovuoto e stoccata in cella a temperatura controllata
<i>Tipo confezionamento</i>	Confezionato in sottovuoto. 2 pezzi per cartone.
<i>Stagionatura</i>	Minimo 10 mesi
<i>Shelf life sfuso (giorni)</i>	//
<i>Shelf life sottovuoto/atmosfera protettiva (giorni)</i>	180 giorni
<i>Modalità conservazione sfuso</i>	//
<i>Modalità conservazione sottovuoto/Atmosfera protettiva</i>	Temperatura inferiore a +10° C
<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 addobbo fiore Codice 1804	Pagina 2 di 4

Formato e peso medio			
Codice	Descrizione	EAN	Peso Medio
1804	Prosciutto CRUDO di VIGNOLA addobbo fiore RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune Sacco 7 PLASTICA - Collarino HDPE 2 PLASTICA Stagnola ALU 41 ALLUMINIO - Spago PP 5 PLASTICA Graffette 7 PLASTICA	2018040	Kg 7,000

Imballo						
Codice	Dimensioni (mm)	Tara (kg)	Pz X Imb	Imb X Strato Min	Imb X Strato Max	Strati per pallet .
1804	590x255x260	0,75	2	6	6	4

RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune
 Cartone PAP 20
 Pallet legno FOR 50
 Film estensibile LDPE 4

Ingredienti	
Materia Prima	Lista Ingredienti
multiuso stagionato disossato	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 addobbo fiore Codice 1804	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 addobbo fiore Codice 1804	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