



S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	<b>Scheda Tecnica Prodotto</b>	Stampa 23/01/2026 Ult.Modifica 23/01/2026
	<b>Prosciutto CRUDO di VIGNOLA con osso peperoncino</b>  Codice 1807	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 peperoncino rosso e stoccata in cella a temperatura controllata .
<i>Tipo confezionamento</i>	Superficie edibile ricoperta di peperoncino. 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	<b>Scheda Tecnica Prodotto</b>	Stampa 23/01/2026 Ult.Modifica 23/01/2026
	<b>Prosciutto CRUDO di VIGNOLA con osso peperoncino</b>  Codice 1807	Pagina 2 di 4

<i>Formato e peso medio</i>			
<i>Codice</i>	<i>Descrizione</i>	<i>EAN</i>	<i>Peso Medio</i>
1807	Prosciutto CRUDO di VIGNOLA con osso peperoncino RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune Collarino HDPE 2 Plastica - Stagnola ALU 41 ALLUMINIO	2018070	Kg 7,300

<i>Imballo</i>						
<i>Codice</i>	<i>Dimensioni (mm)</i>	<i>Tara (kg)</i>	<i>Pz X Imb</i>	<i>Imb X Strato Min</i>	<i>Imb X Strato Max</i>	<i>Strati per pallet .</i>
1807	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

<i>Ingredienti</i>	
<i>Materia Prima</i>	<i>Lista Ingredienti</i>
	spezie e aromi: Peperoncino 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
	<b>Prosciutto CRUDO di VIGNOLA con osso peperoncino</b>  Codice 1807	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
	<b>Prosciutto CRUDO di VIGNOLA con osso peperoncino</b>  Codice 1807	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