



| | | |
|---|---|--|
| S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021 | Scheda Tecnica Prodotto | Stampa 27/01/2023 Ult.Modifica 27/01/2023 |
|  | GRAN DUCATO pepe nero Codice 1509 | Pagina 1 di 4 |

1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

| | |
|--|---|
| Marchio | Il Gran Ducato. |
| Denominazione | Taglio della coscia di suino messa a stagionare senza osso. |
| Descrizione | Coscia di suino stagionata disossata |
| Provenienza carne | UE |
| Processo produttivo | La coscia fresca priva dell'osso viene salata, stagionata a temperatura e umidità controllate, coperta di stucco e in superficie di pepe nero, stoccata in cella a temperatura controllata. |
| Tipo confezionamento | Confezionato con stagnola oro e rete esterna. 2 pezzi per cartone. |
| Stagionatura | Minimo 7 mesi |
| Shelf life sfuso (giorni) | stuccato, 360 giorni |
| Shelf life sottovuoto/atmosfera protettiva (giorni) | // |
| Modalità conservazione sfuso | Conservare in luogo fresco e asciutto temperatura < + 22°C (stuccato) |
| Modalità conservazione sottovuoto/Atmosfera protettiva | // |
| Indicazioni per l'uso | // |
| OGM | Non risultano ingredienti provenienti in toto o in parte da Organismi Geneticamente Modificati (ai sensi del reg. CE 1829 e 1830 del 2003). |
| Destinazione d'uso | Tutti i consumatori. |

| | | |
|---|---|--|
| S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021 | Scheda Tecnica Prodotto | Stampa 27/01/2023 Ult.Modifica 27/01/2023 |
|  | GRAN DUCATO pepe nero Codice 1509 | Pagina 2 di 4 |

| Formato e peso medio | | | |
|----------------------|---|---------|------------|
| Codice | Descrizione | EAN | Peso Medio |
| 1509 | GRAN DUCATO pepe nero RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune Rete 7 PLASTICA - Etichetta PP 5 PLASTICA Stagnola ALU 41 ALLUMINIO | 2015090 | Kg 6,00 |

| Imballo | | | | | | |
|---------|-----------------|-----------|----------|------------------|------------------|---------------------|
| Codice | Dimensioni (mm) | Tara (kg) | Pz X Imb | Imb X Strato Min | Imb X Strato Max | Strati per pallet . |
| 1509 | 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 |
| | con pepe nero |
| | Carne di suino, sale marino alimentare, saccarosio, pepe nero Conservante E252, E250. Origine carne: UE. |

| | | |
|---|---|--|
| S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021 | Scheda Tecnica Prodotto | Stampa 27/01/2023 Ult.Modifica 27/01/2023 |
|  | GRAN DUCATO pepe nero Codice 1509 | Pagina 3 di 4 |


2- Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

| Caratteristiche sensoriali e organolettiche | |
|---|---|
| Parametro | Descrizione |
| Colore | Massa muscolare rosso vivo, grasso al taglio bianco |
| Sapore | prevalentemente dolce |
| Odore | gradevolmente speziato |

| Caratteristiche nutrizionali | |
|------------------------------|-------------|
| Parametro | Valori medi |
| Energia (Kj) | 1107 |
| Energia (Kcal) | 264 |
| Grassi (g/100g) | 12 |
| Grassi Saturi (g/100g) | 4,1 |
| Carboidrati (g/100g) | 0 |
| Zuccheri (g/100g) | 0 |
| Proteine (g/100g) | 39 |
| Sale (g/100g) | 6,5 |

| Caratteristiche chimico-fisiche | |
|---------------------------------|-------------|
| Parametro | Valori medi |
| pH | 0,9 |
| aW | <= 0,92 |

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

| | | |
|---|---|--|
| S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021 | Scheda Tecnica Prodotto | Stampa 27/01/2023 Ult.Modifica 27/01/2023 |
|  | GRAN DUCATO pepe nero Codice 1509 | 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

| |
|-------------------------------------|
| Nr di Riconoscimento |
| IT 1810 L CE |
| Accreditamenti e Certific. |
| IFS 7 |
| Verifica |
| Ufficio Qualità - Maria Pia Nardini |
| Approva |
| R.G.Q. - Bruno Montorsi |