



S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 27/01/2023 Ult.Modifica 27/01/2023
	GRAN DUCATO peperoncino rosso Codice 1510	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 peperoncino, 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 peperoncino rosso Codice 1510	Pagina 2 di 4

Formato e peso medio			
Codice	Descrizione	EAN	Peso Medio
1510	GRAN DUCATO peperoncino rosso RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune Rete 7 PLASTICA - Etichetta PP 5 PLASTICA Stagnola ALU 41 ALLUMINIO	2015100	Kg 6,00

Imballo						
Codice	Dimensioni (mm)	Tara (kg)	Pz X Imb	Imb X Strato Min	Imb X Strato Max	Strati per pallet .
1510	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 peperoncino
	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 peperoncino rosso Codice 1510	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 peperoncino rosso Codice 1510	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