



Dati generali

Denominazione Commerciale	Salame Granduca di Toscana
Denominazione legale	Insaccato stagionato fermentato (carne suina)
Origine della carne	Italia
Codice Articolo	Salduca
Peso medio per pezzo	3 kg
Diametro	100 mm
Lunghezza	450 mm
Stagionatura	60 giorni circa
Budello	Collato curvo
Codice EAN	2213154
Modalità di Conservazione	Da conservare in ambiente fresco e asciutto
Shelf life	Da consumarsi preferibilmente entro 8 mesi dalla data di produzione in condizioni ottimali di conservazione.

Destinazione e modalità d'uso

Destinazione e modalità d'uso

Alimento destinato a consumatori di qualsiasi fascia di età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali. Da consumarsi tal quale o in preparazioni gastronomiche, previa rimozione del budello.

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Salume tipico toscano con parti magre e grasse ben distinte (lardellato).
Colore	Colore rosso di lunga durata dopo il taglio
Consistenza	Sua propria, con la caratteristica fetta compatta
Sapore	Deciso, di facile digeribilità

Ingredienti

Carne di suino, grasso di suino, sale, zuccheri: destrosio, saccarosio. Aromi naturali, spezie, aromi. Antiossidante: E301. Conservanti: E252, E250.

Allergeni

Allergene	Presenza	Origine	Assenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova			X
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			X
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati			X
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o mg/l espressi come SO2			X
Lupino e prodotti a base di lupini			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

Valori Nutrizionali Medi per 100 g. di Prodotto

Nutriente	Valore	U.M.
Energia	1881	kJ
Energia	454	kcal
Grassi	40	g
di cui acidi grassi saturi	13,33	g
Carboidrati	0,61	g
di cui zuccheri	0,61	g
Proteine	23	g
Sale	4	g

Controlli

Controllo contaminanti chimici (Pb, Cd, Diossine e PCB) Conforme al Reg. (UE) 1881/2006 e s.m.i

Controllo residui farmacologici Conforme al Reg. (UE) 37/2010 e s.m.i.

Controllo residuo fitosanitari Conforme al Reg. (UE) 396/2005 e s.m.i.

Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	Limiti	Metodi
E.Coli	<100 UFC/g	ISO 16649-2:2001
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g	UNI EN ISO 6888-1:2018 / ISO 6888-2:2021
Salmonella spp.	Non rilevabile/25g	UNI EN ISO 6579-1:2020
Listeria monocytogenes	< 100 UFC/g	UNI EN ISO 11290-1:2017

Profilo Chimico

Parametro	Valore
pH	4,98
Aw	0,88



Scheda Tecnica di prodotto

SALAME GRANDUCA DI TOSCANA

MG 07 rev.1 del 01/08/2017
Rev. 5 del 02/01/2022

Dati Logistici

Imballaggio Primario	Carta per alimenti
Imballaggio Secondario	Cartone
Pezzi per cartone	2
Misure Cartone in mm (BxHxP)	625x120x225
Peso Lordo Medio a Cartone	6,42 Kg
Tara cartone	410 g +/-8%
Numero cartoni/strato	5
Numero strati/pallet	6
Numero cartoni /pallet	30
Tipo di Pallet	EPAL 1200X800 mm, peso 22 kg circa
Protezione pallet	Film estensibile in plastica

Disposizioni di Legge

HACCP	Conforme al Reg. CE n° 852 - 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni
Tracciabilità	Conforme al Reg. CE n° 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni
OGM	L'azienda non utilizza ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati

Certificazioni e Autorizzazioni

Bollo CEE	IT 1184/LP
Standard	BRC/IFS
Prontuario AIC	Presente nell'ultima edizione del Prontuario degli Alimenti dell'Associazione Italiana Celiachia consultabile on-line (http://www.celiachia.it/DIETA/prontuario/accesso_prontuario_online.aspx?SS=185&M=428) o tramite App AIC Mobile (http://www.celiachia.it/DIETA/dieta.aspx?SS=185&M=500)