

 IT 1099L CE	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION 'NDUJA	Sigla documento:	STP - 19
		Ed:	1
		Rev:	5 del 11/04/2025

INGREDIENTI / INGREDIENTS
Grasso di suino, carne di suino**, peperoncino piccante (di cui 10 % peperoncino piccante calabrese), sale, destrosio, saccarosio, aroma di affumicatura, antiossidante: E300, Conservanti: E250, E252. <i>Pork fat, pork **, hot pepper (of which 10% Calabrian hot pepper), salt, dextrose, sugar, smoke flavoring, antioxidant: E300, Preservatives: E250, E252.</i> **Carne Origine/ meat origin: Italia/Italy

MODALITÀ DI PRODUZIONE E STAGIONATURA/ PRODUCTION AND SEASONING
Impasto di pancetta, macinato finemente, addizionato ad una miscela di sale, aromi e spezie selezionati, ben amalgamati al fine di ottenere un impasto omogeneo e spalmabile. L'impasto viene insaccato in budello non edibile e lasciato stagionare per circa 20/25 giorni. <i>Pancetta dough, finely ground, added to a mixture of salt, selected aromas and spices, well blended in order to obtain a homogeneous and spreadable mixture. The dough is bagged in casing not edible and seasoned for about 20/25 days.</i>

DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION						
Formato Format	Peso netto Net weight	Shelf-life	Vita residua alla consegna Residual life on delivery	T° di conservazione Conservation T °	T° di trasporto Transport T °	Modalità di conservazione dopo l'apertura Method of storage after opening
Intera Sottovuoto <i>Whole vacuum packed</i>	400gr circa/about	150 Giorni/Days	120 Giorni/Days	Da +2°C a +8°C <i>From + 2 ° C to + 8 ° C</i>	Da + 2°C a +8 °C <i>From + 2 ° C to + 8 °C</i>	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 7/8 giorni <i>After opening, keep refrigerated and consume within 7/8 days</i>
	250 gr Circa/about					
Metà sottovuoto <i>Half vacuum packed</i>	200gr circa/about					
Intera ATP <i>ATP protective atmosphere.</i>	400gr circa/about	100 Giorni/Days	80 Giorni/Days	Da + 7°C a 12° C <i>From + 7 ° C to + 12 °C</i>	Da + 7°C a 12° C <i>From + 7° C to + 12 °C</i>	Dopo l'apertura conservare in frigorifero <i>After opening, keep refrigerated</i>



IT 1099L CE

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION****'NDUJA**

Sigla documento:

STP - 19

Ed:

1

Rev:

5 del 11/04/2025

REG. UE 1169/2011 ALLEGATO III/ ANNEX II

ALLERGENI ALIMENTARI/ FOOD ALLERGENS	Presenza nel prodotto SI/NO- Presence in the product YES /NO	Presenza nello stabilimento SI/NO- Presence in the plant YES /NO	Presenza per Cross- Contamination SI/NO- Presence for cross- contamination YES /NO
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati/ <i>Cereals containing gluten (ie wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains).</i>	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati/ <i>Crustaceans and their derivatives</i>	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati/ <i>Egg & Egg derivatives</i>	NO	NO	NO
Pesce e prodotti derivati/ <i>Fish and their derivatives</i>	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati/ <i>Peanuts</i>	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati/ <i>Soya (Soya Beans & Soya derivatives)</i>	NO	NO	NO
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)/ <i>Milk & Milk derivatives</i>	NO	SI/ YES (Porzionamento e confezionamento di formaggi)/ (<i>Portioning and packaging of cheeses</i>)	NO
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia exelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati / <i>Nuts (Almond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan nut, Brazil nut, Pistachio nut, Macadamia nut, Queensland nut)</i>	NO	NO	NO
Sedano e prodotti derivati/ <i>Celery and derivatives</i>	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati/ <i>Mustard and derived products</i>	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati/ <i>Sesame Seeds and their derivatives</i>	NO	NO	NO
Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ / <i>Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO2</i>	NO	SI/ YES (Presente in alcuni ingredienti utilizzati per specifiche produzioni)/ (<i>Present in some ingredients used for specific productions</i>)	NO
Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupine and lupine-based products</i>	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco / <i>Molluscs and mollusc-based products</i>	NO	NO	NO



IT 1099L CE

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION****'NDUJA**

Sigla documento:

STP - 19

Ed:

1

Rev:

5 del 11/04/2025

Caratteristiche microbiologiche Microbiological characteristics	Unità di misura Unity of measurement	Valori limite Limit values	Valori guida Guiding values
Coliformi totali/ Total Coliform	UFC/g		< 1.000
Escherichia coli	UFC/g		< 10
Stafilococchi coag. Positivi/ Coagulase positive Staphylococcus	UFC/g		< 100
Clostridi Solfito Riduttori/ Sulphite Reducing Clostridia	UFC/g		< 100
Salmonella spp	/25 g	Assente/absent	
Ricerca Listeria monocytogenes	/25 g	Assente/absent	
Caratteristiche chimiche Chemical measurement	Unità di misura Unity of measurement	Valori limite Limit values	Valori medi di riferimento Average reference values
pH			4,7 ≥ pH ≥ 5,2
Attività dell'acqua/ Activity water			≤ 0,92
Nitriti / Nitrites	mg/Kg (come NO ₂)	≤ 45	
Nitrati / Nitrates	mg/Kg (come NO ₃)	≤ 90	
Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto/ Average nutritional values per 100 gr. of product			
Valore energetico / Energy value	2417 / 586		kJ /kcal
Grassi / Fat	58		g
Di cui Acidi Grassi Saturi/ Of which saturated fatty acids	22		g
Carboidrati / Carbohydrates	2,5		g
Di cui zuccheri / Of which sugars	0,9		g
Proteine/ Proteins	12		g
Sale / Sal	2		g

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE/ ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Sapore / Flavor	Piccante/ spicy
Odore /Smell	Maturo e stagionato /Ripe and seasoned
Consistenza/ Consistency	Morbida e spalmabile/ Soft and spreadable
Colore/ Colour	Rosso intenso / intense red



IT 1099L CE

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

'NDUJA

Sigla documento:

STP - 19

Ed:

1

Rev:

5 del 11/04/2025

DICHIARAZIONI / DECLARATIONS

San Vincenzo di F. Rota S.r.l dichiara/ San Vincenzo di F. Rota S.r.l declares :

1. I materiali utilizzati nel confezionamento primario risultano idonei al contatto con gli alimenti e conformi alle seguenti legislazioni* comunitarie CE:
Reg. 1935/2004/CE, Reg. 2023/2006/CE, Reg. 1895/2005/CE, Reg.10/2011/CE,Reg. 351/2025 ed alle seguenti legislazioni italiane: **DM 21.03.1973 s.m.i. e D.P.R. 777/1982 e s.m.i.**
The materials used in the primary packaging are suitable for contact with food and comply with the following EC legislation: Reg. 1935/2004 / EC, Reg. 2023/2006 / EC, Reg. 1895/2005 / EC, Reg. 10/2011 / EC, Reg. 351/2025 and the following Italian laws: DM 21.03.1973 and subsequent amendments. and D.P.R. 777/1982 and subsequent amendments.
2. Il rischio di cross contamination è tenuto sotto controllo con specifiche procedure riportate in autocontrollo, che prevedono la lavorazione dei prodotti i tempi differenti e l'applicazione di un efficiente sanificazione.
The risk of cross contamination is kept under control with specific procedures reported in self-control, which provide for the processing of products at different times and the application of efficient sanitization.
3. Residui di presidi sanitari entro i limiti imposti dal **D.M. 19 maggio 2000** e successive modifiche ed integrazioni. Residui di farmaci (ormoni e antibiotici): **ASSENTI**. Additivi entro i limiti previsti dal **Reg. CE 2023/2108**. Parametri microbiologici in conformità al **Reg. CE 1441/2007** e s.m.i.
*Residues of health facilities within the limits imposed by the D.M. 19 May 2000 and subsequent amendments and additions. Drug residues (hormones and antibiotics): ABSENT. * Additives within the limits set by the Reg. CE 2023/2108. Microbiological parameters in compliance with EC Reg. 1441/2007 and subsequent amendments.*
4. L'assenza di OGM rif. **Reg. CE 1829/2003; 1830/2003** / *the absence of GMOs ref. EC Reg. 1829/2003; 1830/2003.*
5. Di possedere ed applicare un piano di autocontrollo a norma del **Reg.CE 852/2004, Reg CE 853/2004** / *to possess and apply a self-control plan in accordance with EC Reg. 852/2004, Reg EC 853/2004.*
6. Di essere in grado di ricondurre ogni lotto di prodotto finito ai lotti delle materie prime utilizzate (**Reg. CE 178/2002**) / *To be able to link each batch of finished product to the batches of raw materials used (Reg. CE 178/2002).*
7. Le etichette sono conformi al **Reg. CE 1169/2011**; al **D.M. del 6/08/2020** sull'origine della materia prima e al **Reg. CE 775/2018** per l'origine dell'ingrediente primario nell'alimento / *The labels comply with the Reg. CE 1169/2011 and D.M. of 6/08/2020 for the origin of raw material and Reg. EC 775/2018 for the primary ingredient of a food.*
8. Nessuno degli ingredienti, utilizzati nella produzione contiene nano-materiali / *none of the ingredients used in the production contain nano-materials.*
9. *I prodotti non sono stati irradiati e non contengono prodotti che abbiano subito tale trattamento / the products have not been irradiated and do not contain products that have undergone such treatment.*
10. Si impegna a comunicare qualsiasi variazione ai propri clienti/ *undertakes to communicate any changes to its customers.*

Data di 1^ emissione: 22/02/08

ASSICURAZIONE QUALITA'
SAN VINCENZO di Fernando Rota Srl