



Dal 1951 diamo forma ai sapori!

SCHEDA TECNICA
PRODUCT INFORMATION
Rev.1 del 29.10.2021

ZAMPONE PRECOTTO

SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE

di puro suino

GLUTEN FREE
DAIRY FREE

Prodotto ottenuto dalla macina di carni di suino e cotenna, insaporite con sale e spezie, insaccate e cotte in modo da garantirne una prolungata stabilità. Rappresenta un prodotto tipico della tradizione italiana che riporta ai giorni di festa

INFORMAZIONI COMMERCIALI

INGREDIENTI

Carne di suino, cotenna di suino, grasso di suino, sale, grasso di suino, destrosio, spezie. Antiossidante: ascorbato di sodio E301. Conservanti: sodio nitrito (E250).

ALLERGENI

Non contiene allergeni, OGM e il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti

ORIGINE MATERIE PRIME
Suini nati allevati e macellati in Italia

NOMENCLATURA DOGANALE
16024919

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	DIAMETRO FETTA SLICE DIAMETER	PEZZATURA GRADING	INVOLUCRO PRIMARIO PRIMARY CASE	CODICE CODE EAN128	SHELF LIFE	SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA RESIDUAL TO DELIVERY
B0201	60 mm	1.000 kg	Busta in PA/ALU/PE	9802019600070	18 mesi	16 mesi
B0202	60 mm	1.000 kg	Busta in PA/ALU/PE	9802019600071	18 mesi	16 mesi

INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD X / STANDARD LOGISTIC INFORMATION

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	PEZZI PER CARTONE PIECES FOR BOX	DIMENSIONI CARTONE BOX SIZE			PALLETIZZAZIONE PALLETIZATION	
		lunghezza length	altezza height	profondità depth	n. cartoni/strato n. cartons/layer	n. strati/bancale n. layers/pallet
B0201	20	440	275	165	7	6
B0202	12	350	275	270	8	5

DICHIARAZIONE MOCA

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	DICHIARAZIONE
B0201-B0202	Tutti i MOCA impiegati sono conformi alla normativa comunitaria UE Re.1935/2004; Reg. 1895/2005; Reg.10/2011 e normativa italiana decreto 21/03/1973 e DRP 777/82 e successive modifiche.

salumificiobrugnolo.it

Salumificio M. Brugholo srl
CF e P.IVA 04346830286
CCIAA PD n. 382412

info@salumificiobrugnolo.it

Sede e stabilimento
35010 Perarolo di Vigonza (PD) Italy
Via Venezia, 15
T +39 049 8934222
F uff. comm. +39 049 725320
F uff. amm. +39 049 725744

Secondo stabilimento
45014 Porto Viro (RO) Italy
Via F. Rismondo, 131/A
T +39 0426631450
F +39 0426631958



ULSS 6
EUGANEA



ULSS 5
POLESINE



ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE
DELLA QUALITÀ
UNI EN ISO
22000:2005





Dal 1951 diamo forma ai sapori!

SCHEDA TECNICA
PRODUCT INFORMATION
Rev.1 del 29.10.2021

ZAMPONE PRECOTTO

SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE

di puro suino

GLUTEN FREE
DAIRY FREE

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE PROCEDURES

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE STORAGE MODE
B0201 e B0202	Conservare in luogo fresco ed asciutto ad una temperatura inferiore a 15°C

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

TABELLA NUTRIZIONALE VALORI MEDI per 100g NUTRITIONAL TABLE VALUES AVERAGE for 100g	
Energia/Energy	297 Kcal 1235 kJ
Grassi / Fat	22 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	8 g
Carboidrati / Carbohydrates	0 g
Di cui zuccheri semplici / sugar	0 g
Proteine / Proteins	24 g
Sale / Salt	2.9 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRI PARAMETERS	UNITÀ UNIT	VALORI MEDI AVERAGE VALUES	
Coliformi totali	ufc/g	<10	
E.Coli	Ufc/g	<10	
Staffilococchi coag.+	Ufc/g	<10	
pH	pH	5.5 +/- 0.2	
Attività dell'acqua	AW	0.93+/- 0.01	
PARAMETRI PARAMETERS	UNITÀ CAMPIONARIE SAMPLE UNITS	LIMITI REGOLAMENTO LIMITS REG (CE) 2073/2005	METODO DI ANALISI ANALYSIS METHOD
Salmonella	5	Assente in 25 g	EN/ISO 6579
Listeria m.	5	Assente in 25 g	EN/ISO 11290

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colore Color	Rosso mattone per la componente "carne magra" e bianco per la componente "grasso"
Odore Smell	Speziato e dolce allo stesso tempo
Sapore Flavor	Speziato e tipico del cotechino
Consistenza Texture	Morbido

Data di Scadenza valida a confezione integra e correttamente conservata.

Expiration date valid for intact packaging and correctly stored.

Soggetto a modifiche senza preavviso - Non si assumono responsabilità per errori e/o omissioni.

Subject to change without notice - We assume no responsibility for errors and / or omissions.

L'etichetta apposta sulla confezione ha prevalenza in caso di difformità con la presente scheda tecnica.

The label affixed to the packaging prevails in the event of discrepancies with this technical data sheet

salumificiobrugnolo.it

Salumificio M. Brugholo srl
CF e P.IVA 04346830286
CCIAA PD n. 382412

info@salumificiobrugnolo.it

Sede e stabilimento
35010 Perarolo di Vigonza (PD) Italy
Via Venezia, 15
T +39 049 8934222
F uff. comm. +39 049 725320
F uff. amm. +39 049 725744

Secondo stabilimento
45014 Porto Viro (RO) Italy
Via F. Rismondo, 131/A
T +39 0426631450
F +39 0426631958



ULSS 6
EUGANEA



ULSS 5
POLESINE



ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE
DELLA QUALITÀ
UNI EN ISO
22000:2005

