



Dal 1951 diamo forma ai sapori!

SCHEDA TECNICA
PRODUCT SPECIFICATIONS
Rev.1 30.09.2021 - pag. 1/2

PANCETTA AFFUMICATA CRUDA

SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE

GLUTEN FREE
DAIRY FREE

PRODOTTO A MARCHIO VALDORA

Pancetta di suino on cotenna salata a crudo. Confezionata sottovuoto. Pezzatura da 1.5 kg circa.
Pork belly with rind, salted raw. Vacuum packet. Size of about 1.5 kg

INFORMAZIONI COMMERCIALI/COMMERCIAL INFORMATION

INGREDIENTI/ INGREDIENTS

Pancetta di suino, sale, destrosio, correttore di acidità E262, aromi naturali e spezie. Antiossidante: E301. Conservanti: E252, E250. Affumicatura naturale. Da consumarsi previa cottura

Pork bacon, salt, natural flavors, spices. Antioxidant: E301. Preservatives: E252 E250. Acidity corrector: E262. Natural smoking.

ALLERGENI/ ALLERGENS

Non contiene allergeni, OGM e il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti
It does not contain allergens nor GMO. It's not treated with ionizing radiation

ORIGINE MATERIE PRIME/ RAW MATERIALS ORIGIN
Carni provenienti dalla Comunità Europea.
Meat from the European Community.

NOMENCLATURA DOGANALE
CUSTOMS NOMENCLATURE
02101219

CARATTERISTICHE ARTICOLI DISPONIBILI X/ FEATURES AVAILABLE ITEMS

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	DESCRIZIONE ARTICOLO PRODUCT DESCRIPTION	DIMENSIONI FETTA SLICE SIZE	PEZZATURA SIZE	INVOLUCRO PRIMARIO PRIMARY CASE	CODICE CODE EAN13	CODICE CODE EAN128	SHELF LIFE	SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA A RESIDUAL TO DELIVERY
B0132	Pancetta tagliata a metà Smoky bacon	30*220 mm	1.5 Kg	Sottovuoto Vacuum	2170712020103	98020196000603	120 gg	110 gg

INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD / 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
B0132	8	470	220	223	7	5

STABILIMENTO DI PRODUZIONE:

Prodotto realizzato per CATTEL SpA via E.Marjorana 30020 Noventa di Piave (VE) nello stabilimento situato in via F.Rismondo 131/A, 45014 Porto Viro (RO) e riconoscimento CE: IT 9 1953 LP

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE PROCEDURES

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE STORAGE MODE
B0132	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0 e +4°C. Store in the refrigerator at a temperature between 0 and +4 ° C.

salumificiobrugnolo.it

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

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



info@salumificiobrugnolo.it



Dal 1951 diamo forma ai sapori!

SCHEDA TECNICA
PRODUCT SPECIFICATIONS
Rev.1 30.09.2021 - pag. 2/2

PANCETTA AFFUMICATA CRUDA

SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE

GLUTEN FREE
DAIRY FREE

DICHIARAZIONE MOCA

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	DICHIARAZIONE
B0132	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.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

TABELLA NUTRIZIONALE VALORI MEDI per 100g NUTRITIONAL FACTS VALUES AVERAGE per 100g	
Energia/Energy	355 Kcal 1468 kJ
Grassi / Fat	28,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10 g
Carboidrati / Carbohydrates	0.5 g
di cui zuccheri semplici / of which sugar	0.5 g
Proteine / Proteins	16.5 g
Sale / Salt	4.3 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	5.8 +/- 0.2
Attività dell'acqua	AW	0.89+/- 0.02

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 1129

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colore Color	Rosso tipico della carne magra di suino e bianco limitatamente alla parte grassa. Typical red of lean pork and white limited to the fat part.
Odore Smell	Gradevole con tono di affumicatura. Pleasant with smoke tone..
Sapore Flavor	Tipico della pancetta affumicata e speziata. Typical flavor of smoked and spicy bacon.
Consistenza Texture	Compatta e morbida. Compact and soft.

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

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



info@salumificiobrugnolo.it