



*Dal 1951 diamo forma ai sapori!*

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

# PANCETTA SINGOLA STUFATA

SENZA GLUTINE  
SENZA DERIVATI DEL LATTE

GLUTEN FREE  
DAIRY FREE

## PRODOTTO A MARCHIO VALDORA

**Pancetta di suino privata delle cartilagini e rifilata, cotta a vapore ed affumicata. Il prodotto viene venduto confezionato sottovuoto a metà o intero**

**Pork belly without cartilage salted in brine consisting in salt and spices. It's cooked in steam ovens and lightly smoked. Sold in vacuum-packed.**

### INFORMAZIONI COMMERCIALI/COMMERCIAL INFORMATION

#### INGREDIENTI/ INGREDIENTS

**Pancetta di suino, sale, zuccheri aromi naturali.**

**Stabilizzanti: E450, E451. Gelificante E407. Correttore di acidità: E262. Antiossidante: E301. Conservanti: E250.**

**Prodotto affumicato con fumo liquido.**

Pork belly, salt, sugars, natural flavors. Stabilizers: E450, E451. Gelling agent: E407. Acidity corrector: E262. Antioxidant: E301. Preservatives: E250. Product smokes with liquid smoke

#### 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

**16024919**

### 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 RESIDUAL TO DELIVERY
B0137	Pancetta stufata doppia a metà Smoky bacon stew	45 *220 mm	2.4 Kg	Sottovuoto Vacuum	217078302016	9802019600061	90 gg	80 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
B0137	4	470	220	212	7	5

#### STABILIMENTO DI PRODUZIONE:

Prodotto realizzato per CATTEL SpA via E.Marjorana 30020 Noventa di Piave (VE) nello stabilimento situato in via Venezia 15, 35010 Perarolo di Vigonza (PD) con riconoscimento CE IT 938 L.

[salumificiobrugnolo.it](http://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



UNI EN ISO  
22000:2005





*Dal 1951 diamo forma ai sapori!*

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

# PANCETTA SINGOLA STUFATA

SENZA GLUTINE  
SENZA DERIVATI DEL LATTE

GLUTEN FREE  
DAIRY FREE

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE PROCEDURES

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE STORAGE MODE
B0137	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0 e +4°C. Store in the refrigerator at a temperature between 0 and +4 ° C.

## DICHIARAZIONE MOCA

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	DICHIARAZIONE
B0137	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	263 Kcal 1089 kJ
Grassi / Fat	24 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	11 g
Carboidrati / Carbohydrates	0.8 g
di cui zuccheri semplici / of which sugar	0.8 g
Proteine / Proteins	11 g
Sale / Salt	2.7 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	6.30 +/- 0.2
Attività dell'acqua	AW	0.92 +/- 0.1

  

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	Rosa abbastanza omogeneo con striature bianche limitatamente alla parte grassa. La superficie esterna presenta una colorazione giallo ambra dovuto all'affumicatura. Soft pink typical of lean pork and white limited to the fat part with a straw-like tone on the outside due to smoking.
Odore Smell	Gradevole con leggero tono di affumicatura. Pleasant with smoke tone.
Sapore Flavor	Dolce aromatico e leggermente affumicato. Sweet and slightly smoked
Consistenza Texture	Soffice e Compatta. Soft and compact.

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](http://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

ULSS 6  
EUGANEA

ULSS 5  
POLESINE

UN EN ISO  
22000:2005