



Dal 1951 diamo forma ai sapori!

SCHEDA TECNICA
PRODUCT INFORMATION
Rev.1 del 30.09.2021 pag. 1/2

COPPA STAGIONATA

SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE

GLUTEN FREE
DAIRY FREE

PRODOTTO A MARCHIO VALDORA

Coppa di suino rifilata e disossata, salata e speziata a secco. Insaccata i e stagionata per un periodo di circa 40 giorni
Neck of pork trimmed and boneless, salted and spiced dry. Stuffed and seasoned for 40 days.

INFORMAZIONI COMMERCIALI/COMMERCIAL INFORMATION

INGREDIENTI/ INGREDIENTS

Coppa di suino, sale, destrosio, aromi e spezie. Antiossidante:
E301. Conservante: E250 E252.
Budello non edibile
Pork meat (neck), salt, dextrose, flavorus and spices. Antioxidant: E301.
Preservatives:E250.

ALLERGENI/ ALLERGENS

Non contiene allergeni, OGM e il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti
It does not contain allergens nor GMOs. 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
02101930

CARATTERISTICHE ARTICOLI DISPONIBILI x/ FEATURES AVAILABLE ITEMS

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	DIAMETRO FETTA SLICE SIZE	PEZZATURA GRADING	INVOLUCRO PRIMARIO PRIMARY CASE	CODICE CODE EAN13	CODICE CODE EAN128	SHELF LIFE	SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA REMAININ G ON DELIVERY
B0084	90 mm	1.8 Kg	Pelata intera sottovuoto Without casing and in vacuum bag	217109500000	9802019600024	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
B0084	8	495	310	195	7	5

DICHIARAZIONE MOCA

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	DICHIARAZIONE
B0084	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.

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

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 +390426631958



info@salumificiobrugnolo.it



Dal 1951 diamo forma ai sapori!

SCHEDA TECNICA
PRODUCT INFORMATION
Rev.1 del 30.09.2021 pag. 2/2

COPPA STAGIONATA

SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE

GLUTEN FREE
DAIRY FREE

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE PROCEDURES

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE STORAGE
B0084,	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0 e +4°C. Store in the refrigerator at a temperature between 0 and +4 ° C.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

TABELLA NUTRIZIONALE VALORI MEDI per 100g NUTRITIONAL TABLE AND AVERAGE VALUES for 100g	
Energia/Energy	299 Kcal 1242 kJ
Grassi / Fat	23 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	8.8 g
Carboidrati / Carbohydrates	0 g
Di cui semplici/ of which sugars	0 g
Proteine / Proteins	23 g
Sale / Salt	3.4 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	0.90 +/- 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/ISO6579
Listeria m.	5	Assente in 25 g	EN/ISO1129

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colore Color	Rosso intense per la parte magra mentre la parte grassa è di colore bianco. Intense red characteristic for the lean part with white ribs characteristic of the fatty part.
Odore Smell	Gradevole con una fragranza tipica della carne stagionata . Pleasant, fragrant typical of seasoned meat
Sapore Taste	Dolce aromatico e leggermente speziato. Sapid, slightly spicy.
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

Salumificio M. Brugnolo 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



ULSS 6
EUGANEA



ULSS 5
POLESINE



UNI EN ISO
22000:2005



info@salumificiobrugnolo.it