



Dal 1951 diamo forma ai sapori!

SCHEDA TECNICA
PRODUCT INFORMATION
Rev.1 del 10.08.2022

PROSCIUTTO COTTO TOAST 12*12

SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE

GLUTEN FREE
DAIRY FREE

PRODOTTO A MARCHIO VALDORA

Prosciutto cotto ottenuto da scamoni di suino sgrassati e privati delle nervature in quantità pari al 83%, massaggiati a lungo con un infuso di sostanze aromatiche e cotti in forno saturo di vapore.

Cooked ham obtain from pork thigh in percentage equal to 83% and all fat removed. The final product is ready to be packed in a vacuum bags

INFORMAZIONI COMMERCIALI/COMMERCIAL INFORMATION

INGREDIENTI/ INGREDIENTS

Scamoni di coscia di suino (pari all'83%), acqua, sale, amidi, aromi naturali, destrosio. Gelificante: E407. Correttore di acidità: E262. Antiossidante: E301. Conservante: E250.
Pork thigh equal to 83%, water, salt, starches, natural flavours, dextrose. Gelling agent: E407. Acidity corrector: E262. Anti-Oxidant:E301. Preservatives: E250

ALLERGENI/ ALLERGENS

Non contiene allergeni, OGM e il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti
It does not contain allergens nor OGM. 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
16024110

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	DIAMETRO FETTA SLICE DIAMETER	PEZZATURA GRADING	INVOLUCRO PRIMARIO PRIMARY CASE	CODICE CODE EAN13	CODICE CODE EAN128	SHELF LIFE	SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA RESIDUAL TO DELIVERY
R0162	120*120 mm	4.1 kg	Busta OPA/AI/ LDPE Vacuum bags OPA/AI/LDPE	217132900000	9802019600171	90 gg	80 gg

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
R0162	2	340	260	130	6	7

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE PROCEDURES

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE STORAGE MODE
R0162	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0 e +4°C. Store in the refrigerator at a temperature between 0 and + 4 ° C.

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 +39 0426631958



info@salumificiobrugnolo.it

ULSS 6
EUGANEA

ULSS 5
POLESINE

UNI EN ISO
22000:2005



Dal 1951 diamo forma ai sapori!

SCHEDA TECNICA
PRODUCT INFORMATION
Rev.1 del 10.08.2022

PROSCIUTTO COTTO TOAST 12*12

SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE

GLUTEN FREE
DAIRY FREE

DICHIARAZIONE MOCA

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	DICHIARAZIONE
R0162	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 TABLE FACTS AVERAGE for 100g	
Energia/Energy	90 Kcal 381 kJ
Grassi / Fat	2,03 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0.80 g
Carboidrati / Carbohydrates	2.98 g
Di cui zuccheri semplici / sugar	0.99g
Proteine / Proteins	15 g
Sale / Salt	2.5 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	6.1 +/- 0.2	
Attività dell'acqua	AW	0.95+/- 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/ISO 11290

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colore Color	Colorazione rosa abbastanza uniforme con eventuali piccole venature di grasso Uniform Pink with the presence of infiltration of fat
Odore Smell	Delicato tipico del prosciutto cotto Delicate typical of cooked ham.
Sapore Flavor	Dolce tipico del prosciutto cotto Sweet taste typical of cooked ham
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. 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

