



Dal 1951 diamo forma ai sapori!

SALAME NOSTRANO DA GR. 800



SCHEDA TECNICA
PRODUCT SPECIFICATIONS
Rev.4 _ 05.12.2019 - pag. 1/2

SENZA GLUTINE
SENZA LATTOSIO

GLUTEN FREE
WITHOUT LACTOSE

Salame ottenuto con carni suine crude macinate con stampo a fori 6 mm, salate, speziate ed insaccate in budello collagenico. Periodo minimo di stagionatura 30 giorni.
Salami obtained from raw pork minced with 6 mm hole mold, salted, spiced and stuffed in collagen gut.
Minimum maturing period 30 days.

INFORMAZIONI COMMERCIALI/COMMERCIAL INFORMATION

INGREDIENTI/ INGREDIENTS

Carne di suino, sale, destrosio, zucchero, aromi naturali e spezie. Antiossidanti: E301.
Conservanti: E252, E250.
Pork, salt, dextrose, sugar, natural flavors and spices.
Antioxidants: E301. Preservatives: E252, E250.

ALLERGENI/ ALLERGENS

Non contiene allergeni, OGM e il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti
It does not contain allergens, GMOs and the product is not treated with ionizing radiation

ORIGINE MATERIE PRIME/ RAW MATERIALS ORIGIN
Carni provenienti dall'Italia.
Meat from Italy.

NOMENCLATURA DOGANALE
CUSTOMS NOMENCLATURE
16010091

CARATTERISTICHE ARTICOLI DISPONIBILI / FEATURES AVAILABLE ITEMS

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	PEZZATURA SIZE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT FEATURES	INVOLUCRO PRIMARIO PRIMARY CASE	CODICE CODE EAN13	CODICE CODE EAN128	SHELF LIFE	SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA REMAINING ON DELIVERY
T0022	800 g	Con aglio With garlic	Sfuso Bulk	2469560	9802019600285	180 gg	170 gg
T0023	800g	Dolce Sweet	Sfuso Bulk	2261047	9802019600286	180 gg	170 gg

INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD / STANDARD LOGISTIC INFORMATION

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	PEZZI PER CARTONE PIECES FOR CARDBOARD	DIMENSIONI CARTONE PACKAGING DIMENSION			PALLETIZZAZIONE PALLETIZATION	
		lunghezza length	altezza height	profondità depth	n. cartoni/strato n. cartons/layer	n. strati/bancale n. layers/pallet
T0022	12	50	21	31.3	5	6
T0023	12	50	21	31.3	5	6

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE PROCEDURES

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE STORAGE MODE
T0022 T0023	Conservare in luogo fresco e asciutto a una T° di circa 15°C. Store in a cool, dry place at a temperature of about 15 ° C.

salumificiobrugnolo.it

Salumificio M. Brughnolo 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

ULSS 6
EUGANEA

ULSS 5
POLESINE

UNI EN ISO
22000:2005



Dal 1951 diamo forma ai sapori!

SALAME NOSTRANO DA GR. 800



SCHEDA TECNICA
PRODUCT SPECIFICATIONS
Rev.4 _ 05.12.2019 - pag. 2/2

SENZA GLUTINE
SENZA LATTOSIO

GLUTEN FREE
WITHOUT LACTOSE

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

TABELLA NUTRIZIONALE VALORI MEDI per 100g NUTRITIONAL TABLE VALUES AVERAGE for 100g	
Energia/Energy	396 Kcal 1642 kJ
Grassi / Fat	33.35 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	13.4 g
Carboidrati / Carbohydrates	0.5 g
di cui zuccheri semplici / of which sugar	0.0 g
Proteine / Proteins	23.45 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	5.2 +/- 0.2	
Attività dell'acqua	AW	0.92 +/- 0.02	

PARAMETRI PARAMETERS	UNITÀ CHAMPIONSHIP 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 vivo per le parti magre, bianco per quelle di grasso. Bright red for the lean parts, white for the fat parts.
Odore Smell	Gradevole e speziato. Pleasant and spicy.
Sapore Flavor	Dolce e aromatico; con nota di aglio per quello con aglio. Sweet and aromatic; with garlic note for that with garlic.
Consistenza Consistency	Morbida e compatta con assenza di fratture e vacuoli. Soft and compact with no fractures or vacuoles.

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.

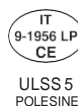
The label affixed to the packaging prevails in the event of discrepancies with this technical data sheet

salumificiobrugnolo.it

Salumificio M. Brughnolo 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 0426 631450
F +39 0426 631958



info@salumificiobrugnolo.it