



Dal 1951 diamo forma ai sapori!



SCHEDA TECNICA
PRODUCT SPECIFICATIONS
Rev.00 _ 29.06.2022 - pag. 1/2

SENZA GLUTINE
SENZA LATTOSIO

TOCHETI DI GUANCIALE 500g e

GLUTEN FREE
WITHOUT LACTOSE

Guanciale di suino senza cotenna, salato, aromatizzato a crudo, asciugato e affumicato in modo naturale, venduto in atmosfera protettiva.

Pork cheek without rind, salted, flavored raw, dried and smoked in a natural way, sold in a protective atmosphere.

INFORMAZIONI COMMERCIALI/COMMERCIAL INFORMATION

INGREDIENTI/ INGREDIENTS

Carne di suino, sale, spezie, aromi naturali.
Antiossidante: E301. Conservanti: E252, E250, affumicatura naturale.
Pork cheeks, salt, spices, natural flavors. Antioxidant: E301.
Preservatives: E252-E250, natural smoking.

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

CARATTERISTICHE ARTICOLI DISPONIBILI / FEATURES AVAILABLE ITEMS

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	PEZZATURA SIZE	CARATTERISTICH E PRODOTTO PRODUCT FEATURES	INVOLUCRO PRIMARIO PRIMARY CASE	CODICE CODE EAN13	CODICE CODE EAN128	SHELF LIFE	SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA REMAINING ON DELIVERY
GASTR003	500 g e (2x250g)	Senza cotenna Without rind	Atmosfera protettiva Protective atmosphere	8020196000334	8802019600033	90 gg	80 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
GASTR003	8	30	19.50	45	6	7

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 SPECIFICATIONS
Rev.00 _ 29.06.2022 - pag. 2/2

SENZA GLUTINE
SENZA LATTOSIO

TOCHETI DI GUANCIALE 500g e

GLUTEN FREE
WITHOUT LACTOSE

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE PROCEDURES

CODICE ARTICOLO
ITEM NUMBER

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE
STORAGE MODE

GASTR003

Conservare ad una temperatura max +4°C. Dopo l'apertura si consiglia di consumare entro 2 giorni

Store at a temperature max +4 °F. After opening it is recommended to consume within 2 days.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

TABELLA NUTRIZIONALE VALORI MEDI per 100g NUTRITIONAL TABLE VALUES AVERAGE for 100g	
Energia/Energy	2775 kJ 674 Kcal
Grassi / Fat	71.0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	29.0 g
Carboidrati / Carbohydrates	0.0 g
di cui zuccheri semplici / of which sugar	0.0 g
Proteine / Proteins	8.7 g
Sale / Salt	2.6 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	<100
pH	pH	5.8 +/- 0.2
Attività dell'acqua	AW	0.89 +/- 0.02

PARAMETRI PARAMETERS	UNITÀ CAMPIONARIE P 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 tipico della carne magra di suino e bianco limitatamente alla parte grassa con tono paglierino nella parte esterna dovuto all'affumicatura. Red 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 tono di affumicatura. Pleasant with smoke tone.
Sapore Flavor	Saporito tipico del guanciale affumicato e speziato. Typical flavor of smoked and spicy bacon.
Consistenza Consistency	Compatta. Compact.

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



Dal 1951 diamo forma ai sapori!



SCHEDA TECNICA
PRODUCT SPECIFICATIONS
Rev.00 _ 29.06.2022 - pag. 3/2

SENZA GLUTINE
SENZA LATTOSIO

TOCHETI DI GUANCIALE 500g e

GLUTEN FREE
WITHOUT LACTOSE

MODALITÀ DI CONSUMO / METHOD OF CONSUMPTION

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	MODALITÀ DI CONSUMO METHOD OF CONSUMPTION
GASTR003	Prodotto da consumarsi previa cottura. Dopo l'apertura consumare entro due giorni. Product to be consumed after cooking. After opening, consume within two days.

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 0426 631450
F +390426631958



ULSS 6
EUGANEA



ULSS 5
POLESINE



ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE
DELLA QUALITÀ
UNI EN ISO
22000:2005



info@salumificiobrugnolo.it