



*Dal 1951 diamo forma ai sapori!*



SCHEDA TECNICA  
PRODUCT INFORMATION  
Rev.4 26.02.2020

COTTO

**PADOVA**

SENZA GLUTINE  
SENZA DERIVATI DEL LATTE

GLUTEN FREE  
DAIRY FREE

**Preparato a base di carne di suino macinata a grana grossa in quantità pari al 60%, lavorata con un infuso di sostanze aromatiche, stampata sottovuoto e cotta in forno saturo di vapore.**

Meat product obtained by processing pork meat in 60 % equal quantities, molded in plastic casing and later steam cooked. The final product is ready to be packed in a vacuum bags.

INFORMAZIONI COMMERCIALI/COMMERCIAL INFORMATION

INGREDIENTI/ INGREDIENTS

Scamone di suino pari al 60%, acqua, sale, amidi (patata e mais), aromi naturali. Stabilizzanti: E450, E451. Gelificante: E407. Correttore di acidità: E262. Antiossidante: E301. Conservanti: E250.

Meat product pork equal to 60%, salt, starches, natural flavours. Stabilizers: E450, E451. 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 EAN128	SHELF LIFE	SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA RESIDUAL TO DELIVERY
B0179	140*210 mm	6.2 kg	Busta trasparente e successivo sacco di alluminio Vacuum bags and then an other aluminium bag	9802019600104	180 gg	150 gg
B0180	140*210 mm	3.1	Busta trasparente e successivo sacco di alluminio Vacuum bags and then an other aluminium bag	9802019600179	60 gg	50 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
R0179	2	440	265	165	6	7
R0180	4	440	265	165	6	7

[salumificiobrugnolo.it](http://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 +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.4 26.02.2020

**COTTO**

**PADOVA**

**SENZA GLUTINE  
SENZA DERIVATI DEL LATTE**

**GLUTEN FREE  
DAIRY FREE**

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE PROCEDURES**

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE STORAGE MODE
R0179 e R0180	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 FACTS VALUES AVERAGE PER 100g	
Energia/Energy	104 Kcal 404 kJ
Grassi / Fat	2.6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	1.0 g
Carboidrati / Carbohydrates	8.0 g
Di cui zuccheri semplici / sugar	0 g
Proteine / Proteins	12 g
Sale / Salt	2.4 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	6.1 +/- 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/ISO6579
Listeria m.	5	Assente in 25 g	EN/ISO1129

**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](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

