



Dal 1951 diamo forma ai sapori!

SCHEDA TECNICA
PRODUCT INFORMATION
Rev.2 del 10.08.2022- pag. 1/2

SPECK COTTO

SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE

GLUTEN FREE
DAIRY FREE

PRODOTTO A MARCHIO VALDORA

Coscia di suino disossata a taglio speck. Insaporita con miscela di erbe aromatiche, cotta in forno a vapore e successivamente arrostita. Il prodotto viene venduto confezionato sottovuoto a metà.

Boneless pork leg with rind. It's cooked in steam ovens and lightly roasted. Sold in vacuum-packed.

INFORMAZIONI COMMERCIALI/COMMERCIAL INFORMATION

INGREDIENTI/ INGREDIENTS

Coscia di suino, sale, aromi naturali, zuccheri e spezie.
Stabilizzanti: E450, E451. Gelificante E407 Correttore di acidità: E262. Antiossidante: E301. Conservanti: E250.

Prodotto affumicato con fumo liquido.

Pork meat, salt, natural flavours, sugars and spices. Stabilizers: E450, E451. Gelling agent: E407. Antioxidant: E301. Acidity corrector: E262 Preservatives: E250. Liquid smoke

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
16024110

CARATTERISTICHE ARTICOLI DISPONIBILI X / FEATURES AVAILABLE ITEMS

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	DIMENSIONI FETTA SLICE SIZE	PEZZATURA GRADING	INVOLUCRO PRIMARIO PRIMARY CASE	CODICE CODE EAN128	CODICE CODE EAN128	SHEL F LIFE	SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA A REMAININ G ON DELIVERY
B0114	260*120 mm	3.1 Kg	Sottovuoto in busta PA/PE Vacuum in bag PA/PE	217240000000	9802019600056	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
B0114	4	440	265	165	6	7

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.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE PROCEDURES

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE STORAGE MODE
B0114	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0 e +4°C. Store in the refrigerator at a temperature between 0 and +4 ° C.

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



info@salumificiobrugnolo.it



Dal 1951 diamo forma ai sapori!

SCHEDA TECNICA
PRODUCT INFORMATION
Rev.2 del 10.08.2022- pag. 2/2

SPECK COTTO

SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE

GLUTEN FREE
DAIRY FREE

DICHIARAZIONE MOCA

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	DICHIARAZIONE
B0114	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 FACTS VALUES AVERAGE per 100g	
Energia/Energy	113 Kcal 476 kJ
Grassi / Fat	4.6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	2 g
Carboidrati / Carbohydrates	0 g
Di cui zuccheri	0 g
Proteine / Proteins	18 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	<10
pH	pH	6.10 +/- 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	Rosa abbastanza omogeneo con un sottile strato di grasso esterno. Il prodotto è ricoperto da frammenti di spezie. Fairly homogeneous pink with spices fragments on the surface.
Odore Smell	Gradevole con tono di erbe aromatiche. Pleasant with smoke tone.
Sapore Flavor	Dolce e di erbe aromatiche Sweet and lightly
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



info@salumificiobrugnolo.it

ULSS 6
EUGANEA

ULSS 5
POLESINE

UNI EN ISO
22000:2005