



*Dal 1951 diamo forma ai sapori!*



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

# GUANCIALE STAGIONATO

GLUTEN FREE  
WITHOUT LACTOSE

SENZA GLUTINE  
SENZA LATTOSIO

Guanciale di suino, salato, aromatizzato a crudo, asciugato e affumicato in modo naturale.  
Venduto in due formati: con cotenna e senza cotenna.

Pork cheek, salty, raw flavored, naturally dried and smoked.  
Sold in two formats: with rind and without rind.

## INFORMAZIONI COMMERCIALI/COMMERCIAL INFORMATION

### INGREDIENTI/ INGREDIENTS

Guanciale 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 dalla Comunità Europea.

Meat from the European Community.

### NOMENCLATURA DOGANALE

CUSTOMS NOMENCLATURE

02101219

## CARATTERISTICHE ARTICOLI DISPONIBILI / FEATURES AVAILABLE ITEMS

| CODICE ARTICOLO<br>ITEM NUMBER | PEZZATURA<br>SIZE | CARATTERISTICH<br>E PRODOTTO<br>PRODUCT<br>FEATURES | INVOLUCRO<br>PRIMARIO<br>PRIMARY<br>CASE | CODICE<br>CODE<br>EAN13 | CODICE<br>CODE<br>EAN128 | SHELF<br>LIFE | SHELF LIFE<br>RESIDUA ALLA<br>CONSEGNA<br>REMAINING ON<br>DELIVERY |
|--------------------------------|-------------------|---|--|-------------------------|--------------------------|---------------|--|
| T0105                          | 1.2 – 1.5 Kg      | Con cotenna<br>With rind                            | Sottovuoto<br>Vacuum                     | 2261093                 | 9802019600327            | 90 gg         | 80 gg  |

## INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD / STANDARD LOGISTIC INFORMATION

| CODICE ARTICOLO<br>ITEM NUMBER | PEZZI PER<br>CARTONE<br>PIECES FOR<br>CARDBOARD | DIMENSIONI CARTONE<br>PACKAGING DIMENSION |                   |                     | PALLETIZZAZIONE<br>PALLETIZATION      |                                       |
|--------------------------------|---|---|-------------------|---------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
|                                |   | lunghezza<br>length                       | altezza<br>height | profondità<br>depth | n. cartoni/strato<br>n. cartons/layer | n. strati/bancale<br>n. layers/pallet |
| T0105                          | 6   | 44.5                                      | 26.7              | 17.6                | 6                                     | 7                                     |

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE PROCEDURES

| CODICE ARTICOLO<br>ITEM NUMBER | MODALITÀ DI CONSERVAZIONE<br>STORAGE MODE   |
|--------------------------------|---|
| T0105                          | Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0 e +4°C.<br>Store in the refrigerator at a temperature between 0 and +4 ° C. |

[salumificiobrugnolo.it](http://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.4 \_ 05.12.2019 - pag. 2/2

# GUANCIALE STAGIONATO

GLUTEN FREE  
WITHOUT LACTOSE

SENZA GLUTINE  
SENZA LATTOSIO

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

| TABELLA NUTRIZIONALE VALORI MEDI per 100g<br>NUTRITIONAL TABLE VALUES AVERAGE for 100g |                     |
|--|---------------------|
| Energia/Energy   | 670 Kcal<br>2770 kJ |
| Grassi / Fat   | 71.0 g              |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates  | 26.9 g              |
| Carboidrati / Carbohydrates  | 0.3 g               |
| di cui zuccheri semplici / of which sugar  | 0.0 g               |
| Proteine / Proteins  | 8.0 g               |
| Sale / Salt  | 2.6 g               |

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

| PARAMETRI<br>PARAMETERS | UNITÀ<br>UNIT | VALORI MEDI<br>AVERAGE VALUES |  |
|-------------------------|---------------|-------------------------------|--|
| Coliformi totali        | ufc/g         | <10                           |  |
| E.Coli                  | Ufc/g         | <10                           |  |
| Staffilococchi coag.+   | Ufc/g         | <10                           |  |
| pH                      | pH            | 5.8 +/- 0.2                   |  |
| Attività dell'acqua     | AW            | 0.89 +/- 0.02                 |  |

  

| PARAMETRI<br>PARAMETERS | UNITÀ<br>CHAMPIONSHIP<br>UNITS | LIMITI<br>REGOLAMENTO<br>LIMITS REG<br>(CE) 2073/2005 | METODO DI<br>ANALISI<br>ANALYSIS<br>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<br>Color            | Rosso tipico della carne magra di suino e bianco limitatamente alla parte grassa con tono paglierino nella parte esterna dovuto all'affumicatura.<br>Red typical of lean pork and white limited to the fat part with a straw-like tone on the outside due to smoking. |
| Odore<br>Smell             | Gradevole con tono di affumicatura.<br>Pleasant with smoke tone.  |
| Sapore<br>Flavor           | Saporito tipico del guanciale affumicato e speziato.<br>Typical flavor of smoked and spicy bacon.   |
| Consistenza<br>Consistency | Compatta.<br>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

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