



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 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
T0105	1.2 – 1.5 Kg	Con cotenna With rind	Sottovuoto Vacuum	2261093	9802019600327	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
T0105	6	44.5	26.7	17.6	6	7

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE PROCEDURES

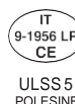
CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE STORAGE MODE
T0105	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0 e +4°C. Store in the refrigerator at a temperature between 0 and +4 ° C.

salumificiobrugnolo.it

Salumificio M. 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

UNI EN ISO
22000:2005



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 NUTRITIONAL TABLE VALUES AVERAGE for 100g	
Energia/Energy	670 Kcal 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 PARAMETERS	UNITÀ UNIT	VALORI MEDI AVERAGE VALUES	
Coliformi totali	ufc/g	<10	
E.Coli	Ufc/g	<10	
Staffilococchi coag.+	Ufc/g	<10	
pH	pH	5.8 +/- 0.2	
Attività dell'acqua	AW	0.89 +/- 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 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.

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.

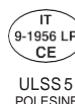
The label affixed to the packaging prevails in the event of discrepancies with this technical data sheet

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 0426631450
F +390426631958



info@salumificiobrugnolo.it