



SCHEDA TECNICA
PRODUCT SPECIFICATIONS
Rev.2_14.02.2020 - pag. 1/2

TASTASALE

SENZA GLUTINE
SENZA LATTOSIO

GLUTEN FREE
WITHOUT LACTOSE

Prodotto ottenuto dalla macinatura di carni fresche di maiale e pancetta, insaporite da sale ed un ricco miscuglio di spezie. Una volta preparato viene confezionato in sacchetti trasparenti da circa 1 kg. Prodotto venduto fresco, da consumarsi previa cottura.

Product obtained by grinding fresh pork and bacon, flavored with salt and a rich mixture of spices. Once prepared, it is packaged in transparent bags of about 1 kg. Product sold fresh, to be consumed after cooking.

INFORMAZIONI COMMERCIALI/COMMERCIAL INFORMATION

INGREDIENTI/ INGREDIENTS

Carne di suino, sale, destrosio, zucchero, aromi, spezie. Antiossidante: E300, E301.

Prodotto fresco, da consumarsi previa cottura.

Pork meat, salt, dextrose, sugar, flavors, spices. Antioxidant: E300, E301.
Fresh product, to be consumed after cooking.

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

CARATTERISTICHE ARTICOLI DISPONIBILI / FEATURES AVAILABLE ITEMS

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	PEZZATURA SIZE	INVOLUCRO PRIMARIO PRIMARY CASE	CODICE CODE EAN13	CODICE CODE EAN128	SHELF LIFE	SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA REMAINING ON DELIVERY
GASTR021	1 Kg	Sacchetto Trasparente Vacuum	2261128	9802019600280	30 gg	28 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
GASTR021	6	51	12.8	22.5	7	9

MODALITÀ DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE / DELIVERY AND STORAGE PROCEDURES

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE STORAGE MODE
GASTR021	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

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 +390426631958



ULSS 6
EUGANEA



ULSS 5
POLESINE



ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE
DELLA QUALITÀ
UNI EN ISO
22000:2005





SCHEDA TECNICA
PRODUCT SPECIFICATIONS
Rev.2_14.02.2020 - pag. 2/2

TASTASALE

SENZA GLUTINE
SENZA LATTOSIO

GLUTEN FREE
WITHOUT LACTOSE

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

TABELLA NUTRIZIONALE VALORI MEDI per 100g NUTRITIONAL TABLE VALUES AVERAGE for 100g	
Energia/Energy	265 Kcal 1107 kJ
Grassi / Fat	22.2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	8.2 g
Carboidrati / Carbohydrates	0.9 g
di cui zuccheri semplici / of which sugar	0.9 g
Proteine / Proteins	14.2 g
Sale / Salt	2.44 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

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	Colore tipico della carne fresca macinata con parti più chiare dovute al grasso. Typical color of fresh minced meat with lighter parts due to fat.
Odore Smell	Speziato tipico. Typical spicy.
Sapore Flavor	Speziato. Spicy.
Consistenza Consistency	Morbido. Soft.

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 0426 631450
F +39 0426 631958



info@salumificiobrugnolo.it