



Dal 1951 diamo forma ai sapori!

SCHEDA TECNICA
PRODUCT SPECIFICATIONS
Rev.1 _ Rev.30.09.2021 - pag. 1/2

Sopressa VENETA GIGANTE di puro suino

SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE

GLUTEN FREE
DAIRY FREE

PRODOTTO A MARCHIO VALDORA

Sopressa di puro suino ottenuta dalla macina a grana grossa di carne italiana con aggiunta di sale e spezie. L'impasto viene insaccato in budello collagenco e stagionato per un periodo pari a 40-45 giorni. Il prodotto è commercializzato sfuso o confezionato sottovuoto.

Sopressa obtained with ground pork minced with a 6 mm hole mold, salted, spiced and stuffed into a collagen casing and ageing for 40-45.

INFORMAZIONI COMMERCIALI/COMMERCIAL INFORMATION

INGREDIENTI/ INGREDIENTS

Carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie e marsala.
Antiossidante: E301. Conservante: E252- E250. Budello non edibile

Pork meat, salt, dextrose, flavour, spices and marsala. Anti-Oxidant: E301. Preservatives: E252- E250. Casing non-edible

ORIGINE MATERIE PRIME/ RAW MATERIALS ORIGIN

Carni provenienti dall'Italia.
Meats from Italy.

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.

NOMENCLATURA DOGANALE
CUSTOMS NOMENCLATURE
16010091

CARATTERISTICHE ARTICOLI DISPONIBILI X / FEATURES AVAILABLE ITEMS

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	DIAMETRO FETTA SLICE SIZE	PEZZATURA GRADING	AROMA FLAVORING	INVOLUCRO PRIMARIO PRIMARY CASING	CODICE EAN PRODOTTO	CODICE / CODE EAN128	SHELF LIFE	SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA A RESIDUAL TO THE DELIVERY
B0006	120 mm	4.500 Kg	Con aglio / with garlic	Intero sfuso / unpackaged	217428500000	9802019600001	180 gg	170 gg
B0007	120 mm	4.500 Kg	Gradevole leggermente speziato Pleasant and slightly spicy	Intero sfuso / unpackaged	217032100000	9802019600002	180 gg	170 gg
B0008	120 mm	2.250 Kg	Gradevole leggermente speziato Pleasant and slightly spicy	Tagliata a metà e sottovuoto Product cut in half vacuum-sealed	217392100000	9802019600004	90 gg	80 gg
R0008	120 mm	2.250 Kg	Con aglio / with garlic	Tagliata a metà e sottovuoto Product cut in half vacuum-sealed	217285100000	9802019600003	90 gg	80 gg

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 +39 0426631958



ULSS 6
EUGANEA



ULSS 5
POLESINE



ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE
DELLA QUALITÀ
UNI EN ISO
22000:2005





Dal 1951 diamo forma ai sapori!

SCHEDA TECNICA
PRODUCT SPECIFICATIONS
Rev.1 _ Rev.30.09.2021 - pag. 2/2

Sopressa VENETA GIGANTE di puro suino

SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE

GLUTEN FREE
DAIRY FREE

INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD / STANDARD LOGISTIC INFORMATION

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	PEZZI PER CARTONE PIECES FOR BOX	DIMENSIONI CARTONE BOX SIZE			PESO CARTONE	PALLETIZZAZIONE PALLETIZATION	
		lunghezza length	altezza height	profondità depth		n. cartoni/strato n. cartons/layer	n. strati/bancale n. layers/pallet
B006-B0007	2	470	220	212	0.490	5	4
B0008 R0008	4	470	220	212	0.490	5	4

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
B0006 - B0007	Conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto con temperatura mediamente inferiore a 13°C Store the product in a cool and dry place at temperature less than +13°C
B0008 R0008	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0 e +4°C. Store in the refrigerator at a temperature between 0 and +4 °C.

DICHIARAZIONE MOCA

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	DICHIARAZIONE
B0032	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.

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 +390426631958



info@salumificiobrugnolo.it



Dal 1951 diamo forma ai sapori!

SCHEDA TECNICA
PRODUCT SPECIFICATIONS
Rev.1 _ Rev.30.09.2021 - pag. 3/2

Sopressa VENETA GIGANTE di puro suino

SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE

GLUTEN FREE
DAIRY FREE

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

TABELLA NUTRIZIONALE VALORI MEDI per 100g NUTRITIONAL FACTS VALUES AVERAGE PER 100g	
Energia/Energy	341 Kcal 1413 kJ
Grassi / Fat	29 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	11 g
Carboidrati / Carbohydrates	0 g
di cui zuccheri semplici / of which sugar	0 g
Proteine / Proteins	20 g
Sale / Salt	2.9 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 +/- 0.2
Attività dell'acqua	AW	0.89 +/- 0.02

PARAMETRI PARAMETERS	UNITÀ CAMPIONARIE SAMPLE UNIT	LIMITI REGOLAMENTO LIMITS REG (CE) 2073/2005	METODO DI ANALISI ANALYSIS METHOD
Salmonella	5	Assente in 25 g	EN/ISO6579
Listeria m.	5	Inf a 100 ufc/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. Red typical of lean pork and white limited to the fat part.
Odore Smell	Gradevole leggermente speziato. Pleasant and slightly spicy.
Sapore Flavor	Sapore delicato e leggermente speziato. Delicate taste, slightly spicy.
Consistenza Texture	Morbida e compatto allo stesso tempo. 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

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

