



Dal 1951 diamo forma ai sapori!

PANCETTA ARROTOLATA



SCHEDA TECNICA
PRODUCT SPECIFICATIONS
Rev.4 _ 07.01.2020 - pag. 1/2

SENZA GLUTINE
SENZA LATTOSIO

AL PEPE
SENZA COTENNA

GLUTEN FREE
WITHOUT LACTOSE

**Pancetta di suino rifilata e privata della cotenna, salata, pepata e aromatizzata a secco e arrotolata.
Stagionatura minima 45 giorni.**

**Pork belly trimmed and without rind, salted, peppered and dry flavored and rolled.
Minimum seasoning 45 days.**

INFORMAZIONI COMMERCIALI/COMMERCIAL INFORMATION

INGREDIENTI/ INGREDIENTS

**Pancetta di suino, sale, destrosio, aromi naturali, spezie.
Correttore di acidità: E262. Antiossidante: E301.**

Conservanti: E252, E250.

**Pork bacon, salt, dextrose, natural flavors, spices. Acidity regulator: E262.
Antioxidant: E301. Preservatives: E252, E250.**

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

02101211

CARATTERISTICHE ARTICOLI DISPONIBILI / FEATURES AVAILABLE ITEMS

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	PEZZATURA SIZE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT FEATURES	INVOLUCRO PRIMARIO PRIMARY CASE	CODICE CODE EAN13	CODICE CODE EAN128	SHELF LIFE	SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA REMAINING ON DELIVERY
B0093	3.0 Kg	Senza cotenna Without rind	Intera sfusa Whole bulk	2261099	9802019600287	120 gg	110 gg
B0094	1.5 Kg	Senza cotenna Without rind	A metà sottovuoto Half vacuum	2261099	9802019600288	90 gg	80 gg

MODALITÀ DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE / DELIVERY AND STORAGE PROCEDURES

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
B0093	5	50	21	31.3	5	6
B0094	10	50	21	31.3	5	6

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE PROCEDURES

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE STORAGE MODE
B0093	Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura non superiore a 15°C Store in a cool, dry place at a temperature not exceeding 15 °C
B0094	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 0426 631450
F +390426631958



info@salumificiobrugnolo.it



Dal 1951 diamo forma ai sapori!



SCHEDA TECNICA
PRODUCT SPECIFICATIONS
Rev.4_ 07.01.2020 - pag. 2/2

PANCETTA ARROTOLATA AL PEPE SENZA COTENNA

GLUTEN FREE
WITHOUT LACTOSE

SENZA GLUTINE
SENZA LATTOSIO

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

TABELLA NUTRIZIONALE VALORI MEDI per 100g
NUTRITIONAL TABLE VALUES AVERAGE for 100g

Energia/Energy	471 Kcal 1994 kJ
Grassi / Fat	45.0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	16.8 g
Carboidrati / Carbohydrates	0.6 g
di cui zuccheri semplici / of which sugar	0.6 g
Proteine / Proteins	16.0 g
Sale / Salt	2.9 g

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	5.9 +/- 0.2
Attività dell'acqua	AW	0.90 +/- 0.02

PARAMETRI PARAMETERS	UNITÀ CAMPIONARIE 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. Typical red of lean pork and white meat limited to the fat.
Odore Smell	Gradevole e speziato. Pleasant and spicy.
Sapore Flavor	Sapido e pepato. Savory and peppery.
Consistenza Consistency	Morbida 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.

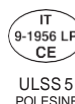
The label affixed to the packaging prevails in the event of discrepancies with this technical data sheet

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 0426 631450
F +39 0426 631958



info@salumificiobrugnolo.it