



Dal 1951 diamo forma ai sapori!



SCHEDA TECNICA
PRODUCT INFORMATION
Rev.2 del 21.05.21

PROSCIUTTO COTTO PADOVA

SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE

1951

GLUTEN FREE
DAIRY FREE

Coscia di suino disossata con cotenna massaggiata per molte ore in un infusione di aromi e successivamente cotta in ambiente saturo di vapore. Il prodotto viene venduto confezionato sottovuoto.

Cooked ham obtain from boneless thigh, it's massaged for several hours in an infusion of aromas and then cooked in a vapor saturated atmosphere. The final product is ready to be packed in a vacuum bags.

INFORMAZIONI COMMERCIALI/COMMERCIAL INFORMATION

INGREDIENTI/ INGREDIENTS

Coscia di suino (83% Origine UE), acqua, sale, amidi (patata e riso) aromi naturali. Gelificante: E407a. Antiossidante: E301. Conservanti: E250

Pork thigh (equal to 80% from UE), water salt, starch (potato and rice) natural flavors. Gelling agent: E407a. Anti-Oxidant:E301. Preservatives: E250

ALLERGENI/ ALLERGENS

Non contiene allergeni, OGM e il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti
It does not contain allergens nor OGM. It's 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
16024110

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	DIAMETRO FETTA SLICE DIAMETER	PEZZATURA GRADING	INVOLUCRO PRIMARIO PRIMARY CASE	CODICE CODE EAN128	SHELF LIFE	SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA RESIDUAL TO DELIVERY
B0151	220*160 mm	7.6 kg	Busta OPA/AI/ LDPE Vacuum bags OPA/AI/LDPE	9802019600231	180 gg	170 gg
B0159	220*160 mm	3.3 kg	Busta OPA/AI/ LDPE Vacuum bags OPA/AI/LDPE	9802019600214	60 gg	55 gg

INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD X / STANDARD LOGISTIC INFORMATION

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	PEZZI PER CARTONE PIECES FOR BOX	DIMENSIONI CARTONE BOX SIZE			PALLETIZZAZIONE PALLETIZATION	
		lunghezza length	altezza height	profondità depth	n. cartoni/strato n. cartons/layer	n. strati/bancale n. layers/pallet
B0151	2	440	265	165	6	7
B0159	4	440	265	165	6	7

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE PROCEDURES

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE STORAGE
B0151 B0159	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. Brughnolo 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 +39 0426631958



info@salumificiobrugnolo.it

ULSS 6
EUGANEA

ULSS 5
POLESINE

UNI EN ISO
22000:2005



Dal 1951 diamo forma ai sapori!



SCHEDA TECNICA
PRODUCT INFORMATION
Rev.2 del 21.05.21

PROSCIUTTO COTTO PADOVA

SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE

1951

GLUTEN FREE
DAIRY FREE

DICHIARAZIONE MOCA MOCA DECLARATION

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	DICHIARAZIONE
B0151 B0159	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. All the MOCAs used are compliant with the EU Re.1935/2004 Community legislation; Reg. 1895/2005; Reg. 10/2011 and Italian legislation decree 21/03/1973 and DRP 777/82 and subsequent amendments.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

TABELLA NUTRIZIONALE VALORI MEDI per 100g NUTRITIONAL FACTS VALUES AVERAGE for 100g	
Energia/Energy	409 Kcal 97 kJ
Grassi / Fat	3.1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	1.4 g
Carboidrati / Carbohydrates	1.1 g
Di cui zuccheri semplici / sugar	0.9 g
Proteine / Proteins	16.85 g
Sale / Salt	2.3 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	6.1 +/- 0.2
Attività dell'acqua	AW	0.92+/- 0.1

PARAMETRI PARAMETERS	UNITÀ CAMPIONARIE SAMPLE 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	Colorazione rosa abbastanza uniforme con eventuali piccole venature di grasso Uniform Pink with the presence of infiltration of fat
Odore Smell	Delicato tipico del prosciutto cotto Delicate typical of cooked ham.
Sapore Flavor	Dolce tipico del prosciutto cotto Sweet taste typical of cooked ham
Consistenza Texture	Soffice 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 0426631450
F +39 0426631958



info@salumificiobrugnolo.it

ULSS 6
EUGANEA

ULSS 5
POLESINE

UNI EN ISO
22000:2005