



SCHEDA TECNICA
PRODUCT SPECIFICATIONS
Rev. 1 del 21.05.2021

Dal 1951 diamo forma ai sapori!

Salame VENETO

SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE

GLUTEN FREE
DAIRY FREE

Salame ottenuto dalla macina a grana media di carni di suino italiane salate e speziate. L'impasto viene insaccate stagionato per un periodo medio di 40 giorni.

Salami obtained with ground pork minced with a 6 mm hole mold, salted, spiced and stuffed into a collagen casing. Average aging period 40 days.

INFORMAZIONI COMMERCIALI/COMMERCIAL INFORMATION

INGREDIENTI/ INGREDIENTS

Carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie, marsala.
Antiossidante: E301. Conservanti: E250- E252.
Pork, salt, dextrose, saccharose, flavor, spices, marsal. Antioxidant: E301.
Preservatives: E252-E250. Casing non-edible

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.

ORIGINE MATERIE PRIME/ RAW MATERIALS ORIGIN

Carni provenienti dall'Italia.
Meats coming from Italy.

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	CODIC /CODE EAN128	SHELF LIFE	SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA RESIDUAL TO THE DELIVERY
B0030	70 mm	1.4 kg	Gradevole, leggermente speziato Pleasant and slightly spicy.	Intero sfuso / unpackaged	9802019600018	180 gg	170 gg
B0031	70 mm	0.7 kg	Gradevole, leggermente speziato Pleasant and slightly spicy-	A metà sottovuoto Half cut and vacuum packed	9802019600020	100 gg	90 gg
B0035	70 mm	1.4 kg	Con aglio / with garlic	Intero sfuso / unpackaged	9802019600017	180 gg	170 gg
B0036	70 mm	1.4 kg	Gradevole, leggermente speziato Pleasant and slightly spicy	Microforato Microforous package	9802019600200	120 gg	110 gg
B0044	70 mm	1.4 kg	Gradevole, leggermente speziato Pleasant and slightly spicy	Intero sottovuoto/ Whole vacuum-sealed product	9802019600204	100 gg	90 gg
B0045	70 mm	1.4 kg	Con aglio / with garlic	Intero sottovuoto/ Whole vacuum-sealed product	9802019600205	100 gg	90 gg

INFORMAZIONI LOGISTICHE STANDARD / STANDARD LOGISTIC INFORMATION

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	PEZZI PER CARTONE PIECES FOR CARDBOARD	DIMENSIONI CARTONE BOX SIZE			PALLETIZZAZIONE PALLETIZATION	
		lunghezza length	altezza height	profondità depth	n. cartoni/strato n. cartons/layer	n. strati/bancale n. layers/pallet
B0030, B0035, B0036, B0044, B0045	8	440	220	212	7	5
B0031	16	440	220	212	7	5

DICHIARAZIONE MOCA

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	DICHIARAZIONE
B0030, B0035, B0036, B0044, B0045, B0045	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 +39 0426631958



info@salumificiobrugnolo.it



SCHEDA TECNICA
PRODUCT SPECIFICATIONS
Rev. 1 del 21.05.2021

Dal 1951 diamo forma ai sapori!

Salame VENETO

SENZA GLUTINE
SENZA DERIVATI DEL LATTE

GLUTEN FREE
DAIRY FREE

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE PROCEDURES

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE STORAGE MODE
B0031, B0044, B0045	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0 e +4°C. Store in the refrigerator at a temperature between 0 and +4 ° C.
B0030, B0035, B0036	Conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto con temperatura mediamente inferiore a 15°C Store the product in a cool and dry place at temperature less than +15°C

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

TABELLA NUTRIZIONALE VALORI MEDI per 100g NUTRITIONAL FACTS VALUES AVERAGE per 100g	
Energia/Energy	384 Kcal 1592 kJ
Grassi / Fat	32 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	14 g
Carboidrati / Carbohydrates	0 g
di cui zuccheri semplici / of which sugar	0 g
Proteine / Proteins	24 g
Sale / Salt	3.7 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 UNITS	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/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 e leggermente speziato. Pleasant and slightly spicy.
Sapore Flavor	Sapore delicato e leggermente speziato. Delicate taste and 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



ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE
DELLA QUALITÀ
UNI EN ISO
22000:2005

