



*Dal 1951 diamo forma ai sapori!*

# PANCETTA CRUDA SALATA



**GLUTEN FREE  
WITHOUT LACTOSE**

**SCHEDA TECNICA  
PRODUCT SPECIFICATIONS**  
Rev.8 \_ 24.05.2023 - pag. 1/2

**SENZA GLUTINE  
SENZA LATTOSIO**

**Pancetta di suino con cotenna, salata a crudo. Confezionata sottovuoto. Pezzatura da 1.5 kg circa.**  
Pork belly with rind, salted raw. Vacuum packed. Size of about 1.5 kg.

## INFORMAZIONI COMMERCIALI/COMMERCIAL INFORMATION

### INGREDIENTI/ INGREDIENTS

**Pancetta di suino, sale, destrosio, aromi naturali, spezie.**  
**Antiossidante: E301. Conservanti: E252, E250.**  
**Correttore d'acidità E262.**  
Pork bacon, salt, dextrose, natural flavors, spices. Antioxidant: E301.  
Preservatives: E252, E250. E262 acidity corrector.

### 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 dall'Italia**  
Meat from Italy.

**NOMENCLATURA DOGANALE  
CUSTOMS NOMENCLATURE**  
**02101211**

### 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
B0129	1.5 Kg	Film trasparente termoformato	2002160	9802019600059	90 gg	80 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
B0129	8	47.3	22.2	22.3	7	5

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE PROCEDURES

CODICE ARTICOLO ITEM NUMBER	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE STORAGE MODE
B0129	<b>Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0 e +4°C.</b> Store in the refrigerator at a temperature between 0 and + 4 ° C.

[salumificiobrugnolo.it](http://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





Dal 1951 diamo forma ai sapori!



SCHEDA TECNICA  
PRODUCT SPECIFICATIONS  
Rev.8 \_ 24.05.2023 - pag. 2/2

# PANCETTA CRUDA SALATA

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	355 Kcal 1468 kJ
Grassi / Fat	28.3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10.0 g
Carboidrati / Carbohydrates	0.5 g
di cui zuccheri semplici / of which sugar	0.5 g
Proteine / Proteins	16.5 g
Sale / Salt	4.3 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	5.8 +/- 0.2	
Attività dell'acqua	AW	0.89 +/- 0.02	

  

PARAMETRI PARAMETERS	UNITÀ CAMPIONARIE 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 limited to the fat part.
Odore Smell	Gradevole. Pleasant.
Sapore Flavor	Tipico. Typical.
Consistenza Consistency	Compatta e morbida. Compact and 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 +390426631958



info@salumificiobrugnolo.it