



**SALUMIFICIO
BRUGNOLO GIANCARLO S.P.A.**

35027 Noventa Padovana
Via della Resistenza,32
Telefono (049) 62.51.55 (4 linee r.a.)
Fax (049) 89.33.280

ZAMPONE PRECOTTO

Generalità

Nome del prodotto: Zampone Precotto

Denominazione di vendita: Prodotto di salumeria precotto

Ingredienti: Carne di suino, grasso di suino, cotenna, sale, destrosio, spezie. Antiossidante: ascorbato di sodio (E301). Conservanti: nitrito di sodio E250.

Origine Carne: UE

Condizioni di conservazione: Conservare ad una temperatura Max 10°

Confezionamento: sottovuoto

Caratteristiche organolettiche

Odore: gradevole, caratteristico, aromatico, assenza di note anomale ed estranee.

Colore: al taglio la fetta si presenta di colore roseo tendente al rosso non uniforme

Sapore: gusto tipico

Aspetto: al taglio la fetta si presenta compatta con granulometria uniforme

Consistenza : caratteristica.

Informazioni nutrizionali (valori medi per 100g di prodotto)

Valore energetico:	kcal/ g	299
	kJ/ g	1242
Grassi:	g	23
di cui acidi grassi saturi		8,7
Carboidrati:	g	0
di cui zuccheri		0
Fibre:	g	0
Proteine:	g	23,0
Sale	g	1,7

Caratteristiche microbiologiche

Coliformi totali	ufc/ g	<10
E. Coli	ufc/ g	<10
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/ g	<10
Listeria m.	/25 g	assente
Salmonella spp	/25 g	assente

Modalità di consumazione

Previa cottura

Shelf Life totale

18 mesi

Shelf Life garantita alla consegna

17 mesi

Informazioni sugli allergeni

per la produzione di tale prodotto non sono utilizzate sostanze ad azione allergenica o materie prime ne prevedono l'impiego volontario



**SALUMIFICIO
BRUGNOLO GIANCARLO S.P.A.**

35027 Noventa Padovana
Via della Resistenza,32
Telefono (049) 62.51.55 (4 linee r.a.)
Fax (049) 89.33.280

Lista di allergeni secondo l'allegato III della direttiva 2003/89/CE e succ.mod.

	assenti	tracce
Cereali contenenti glutine	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Soia e proteine a base di soia	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Frutta a guscio	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO ₂	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Lupino e prodotti a base di lupino	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>

OGM

Dichiarazione in etichetta come definito dai regolamenti CE 1829/2003/CE e 1830/2003/CE non necessario

Imballi

I materiali di imballo sono idonei per contenere il prodotto per caratteristiche sia igienico-sanitarie che resistenza.

M02/PGQ03 Rev. 9 del 30/10/2020

Preparato
Resp. Haccp

Verificato e approvato
Direzione