



**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

SPALLA COTTA

Generalità

Nome del prodotto: Spalla Cotta

Denominazione di vendita: Prodotto di salumeria cotta

Ingredienti: Carne di suino 80%, acqua, amido di patata, aromi, sale, destrosio, saccarosio, gelificanti: carragenina, antiossidanti: ascorbato di sodio, aromi naturali, conservanti: sale nitritato, addensanti: gomma di xantano.

Origine materie prime: UE

Condizioni di conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigo tra 0°C a +4°C.

Confezionamento: sottovuoto

Caratteristiche organolettiche

Odore: profumo delicato.

Colore: la fetta si presenta di un tenue colore rosato.

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

Aspetto: caratteristico, assenza di difettosità legate alla tipologia del prodotto.

Consistenza : caratteristica.

Informazioni nutrizionali (valori medi per 100g di prodotto)

Energia	kJ/ g	509
	kcal/ g	121
Grassi:	g	4,7
di cui acidi grassi saturi	g	1,8
Carboidrati:	g	0,7
di cui zuccheri	g	0
Proteine:	g	19
Sale	g	1,8
Fibre	g	0

Caratteristiche microbiologiche

Coliformi totali	ufc/ g	<100
E. Coli	ufc/ g	<10
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/ g	<100
Listeria m.	/25 g	rif. Reg. 2073/05
Salmonella	/25 g	assente

Modalità di consumazione

Tal quale

Shelf life

120 gg

Informazioni sugli allergeni

Presso il ns stabilimento non sono utilizzate sostanze ad azione allergenica o materie prime ne prevedano 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

Per il prodotto INTERO, la busta utilizzata è la BUSTA 250X500 TERMOR. 50 GP della ditta Gamma Pack.
Per il prodotto A META', la busta utilizzata è la BUSTA 280x350 TERMOR. 70 GP della ditta Gamma Pack.
Per il prodotto TRANCIO, il film superiore utilizzato è TER HB 70 F303 e l'inferiore è ICE F 250 F321 della ditta Viskase.
I materiali di imballo sono idonei per contenere il prodotto per caratteristiche sia igienico-sanitarie che resistenza.

M02/PGQ03 Rev. 5 del 16/02/2021

Preparato
Resp. Haccp

Verificato e approvato
Direzione