



**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

COTTO BUONCOTTO S.P. TOSTONE

Generalità

- Nome del prodotto:** Cotto Buoncotto Tostone
- Denominazione di vendita:** Prodotto di salumeria cotto
- Ingredienti:** Carne di suino 80%, acqua, amido di patata, destrosio, aromi, saccarosio, gelificante: E407 carragenina, sale, aromi naturali, addensante: E415 gomma di xantano. Antiossidante: ascorbato di sodio E301. Conservante: nitrito di sodio E250.
- Origine materie prime :** UE
- Condizioni di conservazione:** Conservare in frigorifero da 0°C a +5°C.
- Confezionamento:** sottovuoto

Caratteristiche organolettiche

- Odore:** gradevole, caratteristico, aromatico, assenza di note anomale ed estranee.
- Colore:** caratteristico del prodotto
- 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	474
	kcal/ g	113
Grassi:	g	3,7
di cui acidi grassi saturi	g	1,5
Carboidrati:	g	1,8
di cui zuccheri	g	1,3
Proteine:	g	18
Sale	g	1,6

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

Tal quale

Shelf life

90 gg



**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 300X500 50GP della ditta Gamma Pack.
Per il prodotto A META', la busta utilizzata è la BUSTA 280X350 TERMOR. 70GP della ditta Gamma Pack.
I materiali di imballo sono idonei per contenere il prodotto per caratteristiche sia igienico-sanitarie che resistenza.

M02/PGQ03 Rev. 6 del 30/10/2021

Preparato
Resp. Haccp

Verificato e approvato
Direzione