



**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

VENTRICINA

Generalità

Nome del prodotto: Ventricina

Denominazione di vendita: Prodotto di salumeria stagionato

Ingredienti: Carne di suino, grasso di suino, sale, spezie, aromi naturali, destrosio, aroma.
Antiossidante: ascorbato di sodio (E301).Conservante:nitrato di potassio (E252). Budello non edibile.

Origine materie prime: UE

Condizioni di conservazione: Conservare da + 2°C a + 5°C

Confezionamento: a vista

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	1911
	kcal	462
Grassi	g	42
di cui acidi grassi saturi:	g	19
Carboidrati	g	0
di cui zuccheri:	g	0
Proteine	g	21,0
Sale	g	2,8

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

60 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

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

M02/PGQ03 Rev. 11 del 28/02/2024

Preparato
Resp. HACCP

Verificato e approvato
Direzione