

Prosciutto cotto "Tipo Praga" Cooked ham "Tipo Praga"

Senza derivati del latte e glutine
Does not contain milk derivatives and gluten

Foto
Photo



Descrizione
Description

La coscia intera viene selezionata, salata, aromatizzata, zangolata, formata, cotta, rapidamente raffreddata e affumicata.
The entire leg, is selected, salted, flavoured, churned, shaped, cooked, cooled down rapidly and smoked.

Caratteristiche organolettiche
Organoleptic characteristics

Colore: Rosa tipico del prosciutto cotto, bianco del grasso sotto cotenna
Colour: Typical rose of cooked ham, white of fat under rind
Sapore: Dolce e piacevolmente affumicato
Flavour: Sweet and pleasantly smoked
Odore: Tipico del cotto Praga
Odour: Typical of cooked Prague

Ingredienti
Ingredients

Coscia di suino 71%, acqua, amidi, sale, aromi naturali, aromatizzanti di affumicatura, aromi.
Stabilizzanti: E407, E451. Antiossidante: E301. Conservante: E250.
Pork leg 71%, water, starches, salt, natural flavourings, smoke flavourings, flavourings.
Stabilizers: E407, E451. Antioxidiser: E301. Preservatives: E250.

Origine materia prima
Origin of raw material

Le materie prime utilizzate provengono da paesi della Comunità Europea (CE)
The raw materials used come from countries of the European Community (CE)

Conservazione
Storage

Da +1° a +4°C
From +1° to +4°C

Formato
Format

Pagnotta/Loaf

Pagnotta 1/2/Loaf 1/2

Pagnotta 1/4/Loaf 1/4

Dimensioni (H x L x P)
Dimensions (H x L x W)

190 x 260 x 245 mm circa

190 x 260 x 123 mm circa

190 x 130 x 123 mm circa

Codice prodotto
Product code

11030

11010

11031

Cod. Ean 13

2110320

2110300

2110310

Cod. Ean 128

9803292772004

9803292772001

9803292772052

TMC
Shelf life

150 gg (dalla data di confezionamento)
150 days (from the date of packaging)

120 gg (dalla data di confezionamento)
120 days (from the date of packaging)

120 gg (dalla data di confezionamento)
120 days (from the date of packaging)

Peso
Weight

8,6 Kg (±5%)

4,3 Kg (±5%)

2,2 Kg (±5%)

Imballo primario
Primary packaging

Film alimentare sottovuoto
Film food vacuum

Film alimentare sottovuoto
Film food vacuum

Film alimentare sottovuoto
Film food vacuum

Imballo secondario
Secondary packaging

Cartone
Cardboard boxes

Cartone
Cardboard boxes

Cartone
Cardboard boxes

Prosciutto cotto "Tipo Praga"

Cooked ham "Tipo Praga"

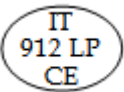
Senza derivati del latte e glutine
Does not contain milk derivatives and gluten

Dimensione esterne cartone (H x L x P) <i>External carton size (H x W x L)</i>	190 x 280 x 500 mm	197 x 255 x 585 mm	190 x 300 x 510 mm
Pezzi per cartone <i>Pieces in cardboard boxes</i>	2	4	8
N° cartoni per strato <i>N° of cartons for layer</i>	6	6	6
N° strati per pallet <i>N° of layers for pallet</i>	6	3+3	6
Altezza massima pallet <i>Maximum height pallet</i>	1290 mm	1482 mm	1290 mm
Tipo pallet <i>Pallet type</i>	Epal	Epal	Epal

Parametri microbiologici (alla produzione) <i>Microbiological parameters (during production)</i>	Carica Batterica Mesofila Totale <i>Total Mesophilic Bacteria Load</i>	<10 ⁴ ufc/g
	Escherichia coli	<10 ufc/g
	Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
	Anaerobi solfito riduttori <i>Anaerobic sulphite reducers</i>	<10 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g <i>Absent in 25 g</i>
	Lysteria monocytogenes	Assente in 25 g <i>Absent in 25 g</i>
Parametri chimici (valori medi) <i>Chemical parameters (average values)</i>	Umidità % <i>Humidity %</i>	74,5 ± 2
	Ceneri % <i>Ash %</i>	3,5 ± 1
	Additivi <i>Additives</i>	Entro i limiti di legge <i>within the limits of the law</i>
Valore nutrizionali medi per 100 g <i>Average nutritional values for 100g</i>	Energia <i>Energy</i>	444 KJ / 106 Kcal
	Grassi <i>Fats</i>	3,5 g
	(di cui acidi grassi saturi) <i>(Of which saturated fatty acids)</i>	1,4 g
	Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	4,5 g
	(di cui zuccheri) <i>(of which sugars)</i>	0,2 g
	Proteine <i>Proteins</i>	14,0 g
	Sale <i>Salt</i>	3,4 g

Prosciutto cotto "Tipo Praga" Cooked ham "Tipo Praga"

Senza derivati del latte e glutine
Does not contain milk derivatives and gluten

Ogm	La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da Organismi Geneticamente Modificati <i>Raw materials and ingredients used do not contain and is not derived from Genetically Modified Organisms</i>
Allergeni <i>Allergens</i>	Il prodotto non contiene allergeni alimentari che rientrano nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011 <i>The product does not contain food allergens covered by Annex II to Reg. UE 1169/2011</i>
Radiazioni ionizzanti <i>Ionizing radiations</i>	IL prodotto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti <i>The product is not subject to ionizing radiation treatment</i>
AIC	Prodotto presente nel Prontuario AIC degli Alimenti ed. 2018/2019 <i>The product is present in the "Prontuario AIC degli Alimenti ed. 2018/2019"</i>
Imballi <i>Packaging</i>	Gli imballi primari utilizzati sono idonei al contatto con alimenti <i>Primary packaging used are suitable for food contact</i>
Certificazioni <i>Certification</i>	L'azienda BOMBIERI S.p.A. ha implementato e mantiene un Sistema di Gestione della Qualità che adempie ai requisiti delle norme UNI EN ISO 9001:2008, BRC Global Standard for food Safety e IFS Food <i>The BOMBIERI S.p.A. has implemented and maintains a Quality Management System according to the requirements of the UNI EN ISO 9001:2015, the BRC Global Standard for Food Safety and IFS Food</i>
Stabilimento di produzione <i>Produced in the factory of</i>	 Viale del Lavoro, n. 25/27 37060 Buttapietra – Verona - Italy
Nota <i>Note</i>	La presente scheda tecnica può essere soggetta a variazioni, e in assenza di vostre osservazioni è da ritenersi approvata. <i>This technical data sheet may be subject to change, and in the absence of your comments is to be considered approved.</i>

