

Foto
Photo



Descrizione
Description

La materia prima viene macinata, impastata assieme agli ingredienti, di seguito insaccata in budello, asciugata e stagionata.
The minced pork meat is milled and salted to obtain a single mixture, then filled in synthetic casing and put in proper environment for seasoning.

Caratteristiche organolettiche
Organoleptic characteristics

Colore: rosso della carne magra
Colour: red of lean meat
Sapore: leggermente speziato e piacevolmente dolce
Flavour: slightly spicy and pleasantly sweet

Ingredienti
Ingredients

Carne suina, sale, aromi naturali, destrosio, aromatizzanti di affumicatura, aromi, spezie.
Antiossidante: E300. Conservanti: E250, E252. Budello non edibile
Pork meat, salt, natural flavourings, dextrose, smoke flavourings, flavourings, spices.
Antioxidiser: E300. Preservatives: E250, E252. Non-edible casing

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 (se sottovuoto)
From +1° to +4°C (if vacuum packed)

per tutti i volentieri

| Formato <i>Format</i> | Insaccato/ <i>Sausage</i> | Insaccato 1/2/ <i>Sausage 1/2</i> | Insaccato/ <i>Sausage</i> |
|--|---|---|---|
| | | | |
| Dimensioni <i>Dimensions</i> | Diametro/ <i>Diameter</i> = 78 mm Lunghezza (senza clip)/ <i>Lenght</i> (without clip) = 400 mm | Diametro/ <i>Diameter</i> = 78 mm Lunghezza (senza clip)/ <i>Lenght</i> (without clip) = 200 mm | Diametro/ <i>Diameter</i> = 78 mm Lunghezza (senza clip)/ <i>Lenght</i> (without clip) = 400 mm |
| Codice prodotto <i>Product code</i> | 14035 | 14089 | 14036 |
| Cod. Ean 13 | 2257850 | 2258175 | 2258202 |
| Cod. Ean 128 | 9803292772094 | 9803292772628 | 9803292772655 |
| TMC <i>Shelf life</i> | 150 giorni (dalla data di confezionamento) <i>150 days (from the date of packaging)</i> | 150 giorni (dalla data di confezionamento) <i>150 days (from the date of packaging)</i> | 150 giorni (dalla data di confezionamento) <i>150 days (from the date of packaging)</i> |
| Peso (di una confezione) <i>Weight (of a pack)</i> | 1,7 Kg (±2%) | 0,85 Kg (±2%) | 1,7 Kg (±2%) |

| | | | |
|--|---|---|-----------------------------------|
| Imballo primario <i>Primary packaging</i> | Film alimentare sottovuoto <i>Vacuum-packed in food film</i> | Film alimentare sottovuoto <i>Vacuum-packed in food film</i> | Sfuso <i>Unpackaged</i> |
| Imballo secondario <i>Secondary packaging</i> | Cartone <i>Cardboard boxes</i> | Cartone <i>Cardboard boxes</i> | Cartone <i>Cardboard boxes</i> |
| Dimensione esterne cartone (H x L x P) <i>External carton size (H x W x L)</i> | 250 x 280 x 480 mm | 250 x 280 x 480 mm | 250 x 280 x 480 mm |
| Pezzi per confezione <i>Piece in package</i> | 1 | 1 | - |
| Confezioni per cartone <i>Packing in cardboard boxes</i> | 8 | 16 | 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> | 5 | 5 | 5 |
| Altezza massima pallet <i>Maximum height pallet</i> | 1400 mm | 1400 mm | 1400 mm |
| Tipo pallet <i>Pallet type</i> | Epal | Epal | Epal |

| | | |
|--|---|--|
| Parametri microbiologici (alla produzione) <i>Microbiological parameters (during production)</i> | Escherichia coli | <50 ufc/g |
| | Staphylococcus aureus | <100 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> | 37,0 ± 2 |
| | Ceneri % <i>Ash %</i> | 5,6 ± 0,5 |
| | 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> | 1540 KJ / 370 Kcal |
| | Grassi <i>Fats</i> | 28,2 g |
| | (di cui acidi grassi saturi) <i>(Of which saturated fatty acids)</i> | 11,5 g |
| | Carboidrati <i>Carbohydrates</i> | 2,6 g |
| | (di cui zuccheri) <i>(of which sugars)</i> | 0,0 g |
| | Proteine <i>Proteins</i> | 26,7 g |
| | Sale <i>Salt</i> | 4,4 g |

Scheda tecnica

Data sheet

Salame "Tipo Napoli" dolce

Mild salami "Tipo Napoli"

Senza derivati del latte e glutine

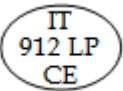
Does not contain milk derivatives and gluten

Azienda con sistema di gestione
qualità certificato



Alta tecnologia per il risparmio
energetico e idrico



| | |
|--|---|
| 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> |
| 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> |

Bombieri
per tutti i volontari