

Foto  
Photo



Descrizione  
Description

Il trito suino, mescolato alla pancetta, viene macinato, salato ottenendo un unico impasto, di seguito insaccato in budello sintetico e messo nelle apposite stagionature.  
*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 intenso  
*Colour: uniform characteristic red*  
**Sapore:** Piccante e piacevolmente speziato  
*Flavour: slightly spicy and pleasantly sweet*

Ingredienti  
Ingredients

Carne suina, sale, aromi naturali, destrosio, aromatizzanti di affumicatura, aromi.  
Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252. Budello non edibile  
*Pork meat, salt, natural flavourings, dextrose, smoke flavourings, flavourings.*  
Antioxidiser: E301. 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 Format	Insaccato/Sausage	Insaccato 1/2/Sausage 1/2	Insaccato/Sausage
Dimensioni Dimensions	Diametro/Diameter = 90 mm Lunghezza (senza clip)/Lenght (without clip) = 350 mm	Diametro/Diameter = 90 mm Lunghezza (senza clip)/Lenght (without clip) = 175 mm	Diametro/Diameter = 90 mm Lunghezza (senza clip)/Lenght (without clip) = 350 mm
Codice prodotto Product code	14001	14027	14013
Cod. Ean 13	2413000	2003390	2003380
Cod. Ean 128	9803292772085	9803292772093	9803292772089
TMC Shelf life	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) Weight (of a pack)	2,55 Kg (±2%)	1,3 Kg (±2%)	2,55 Kg (±2%)

<b>Imballo primario</b> <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>
<b>Imballo secondario</b> <i>Secondary packaging</i>	Cartone <i>Cardboard boxes</i>	Cartone <i>Cardboard boxes</i>	Cartone <i>Cardboard boxes</i>
<b>Dimensione esterne cartone (H x L x P)</b> <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
<b>Pezzi per confezione</b> <i>Piece in package</i>	1	1	-
<b>Confezioni per cartone</b> <i>Packing in cardboard boxes</i>	5	10	5
<b>N° cartoni per strato</b> <i>N° of cartons for layer</i>	6	6	6
<b>N° strati per pallet</b> <i>N° of layers for pallet</i>	5	5	6
<b>Altezza massima pallet</b> <i>Maximum height pallet</i>	1400 mm	1400 mm	1400 mm
<b>Tipo pallet</b> <i>Pallet type</i>	Epal	Epal	Epal

<b>Parametri microbiologici (alla produzione)</b> <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>
<b>Parametri chimici (valori medi)</b> <i>Chemical parameters (average values)</i>	Umidità % <i>Humidity %</i>	44,9 ± 2
	Ceneri % <i>Ash %</i>	6,0 ± 0,5
	Additivi <i>Additives</i>	Entro i limiti di legge <i>within the limits of the law</i>
<b>Valore nutrizionali medi per 100 g</b> <i>Average nutritional values for 100g</i>	Energia <i>Energy</i>	1235 KJ / 297 Kcal
	Grassi <i>Fats</i>	20,0 g
	(di cui acidi grassi saturi) <i>(Of which saturated fatty acids)</i>	7,8 g
	Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	0,6 g
	(di cui zuccheri) <i>(of which sugars)</i>	0,01 g
	Proteine <i>Proteins</i>	28,5 g
	Sale <i>Salt</i>	5,2 g

## Scheda tecnica

Data sheet

### "Ventricina" piccante

"Ventricina" spicy

**Senza derivati del latte e glutine**

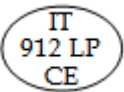
*Does not contain milk derivatives and gluten*

Azienda con sistema di gestione  
qualità certificato



Alta tecnologia per il risparmio  
energetico e idrico



<b>Ogm</b>	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>
<b>Allergeni</b> <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>
<b>Radiazioni ionizzanti</b> <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>
<b>AIC</b>	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>
<b>Imballi</b> <i>Packaging</i>	Gli imballi primari utilizzati sono idonei al contatto con alimenti <i>Primary packaging used are suitable for food contact</i>
<b>Certificazioni</b> <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>
<b>Stabilimento di produzione</b> <i>Produced in the factory of</i>	 Viale del Lavoro, n. 25/27 37060 Buttapietra – Verona - Italy
<b>Nota</b> <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>

