

# Prosciutto cotto "Platinum"

## Cooked ham "Platinum"

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

**Foto**  
Photo



**Descrizione**  
Description

La carne suina viene selezionata, salata, aromatizzata, zangolata, formata, cotta e rapidamente raffreddata.  
The pork meat, is selected, salted, flavoured, churned, shaped, cooked and cooled down rapidly.

**Caratteristiche organolettiche**  
Organoleptic characteristics

**Colore:** Rosa tipico del prosciutto cotto, bianco del grasso  
Colour: Typical rose of cooked ham, white of fat  
**Sapore:** Gradevolmente dolce e succoso  
Flavour: Pleasantly sweet and juicy  
**Odore:** Tipico del prosciutto cotto  
Odour: The aroma is typical of cooked ham

**Ingredienti**  
Ingredients

Coscia di suino 71%, acqua, amidi, sale, aromi naturali, aromi. Stabilizzanti: E407, E451.  
Antiossidante: E301. Conservante: E250.  
Pork leg 71%, water, starches, salt, natural 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



**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

**Codice prodotto**  
Product code

12242

12243

**Cod. Ean 13**

2910969

2664314

**Cod. Ean 128**

9805151170671

9805151170672

**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)

**Peso**  
Weight

7,7 Kg (±5%)

3,9 Kg (±5%)

**Imballo primario**  
Primary packaging

Alluminio alimentare sottovuoto  
Aluminium food vacuum

Alluminio alimentare sottovuoto  
Aluminium food vacuum

**Imballo secondario**  
Secondary packaging

Cartone  
Cardboard boxes

Cartone  
Cardboard boxes

### Prosciutto cotto "Platinum" Cooked ham "Platinum"

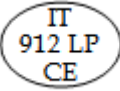
**Senza derivati del latte e glutine**  
Does not contain milk derivatives and gluten

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

<b>Parametri microbiologici (alla produzione)</b> <i>Microbiological parameters (during production)</i>	Carica Batterica Mesofila Totale <i>Total Mesophilic Bacteria Load</i>	<10 <sup>4</sup> 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>
<b>Parametri chimici (valori medi)</b> <i>Chemical parameters (average values)</i>	Umidità % <i>Humidity %</i>	68,7 ± 2
	Ceneri % <i>Ash %</i>	3,2 ± 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>	693 KJ / 166 Kcal
	Grassi <i>Fats</i>	10,8 g
	(di cui acidi grassi saturi) <i>(Of which saturated fatty acids)</i>	4,0 g
	Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	4,0 g
	(di cui zuccheri) <i>(of which sugars)</i>	0,3 g
	Proteine <i>Proteins</i>	13,2 g
Sale <i>Salt</i>	2,5 g	

### Prosciutto cotto "Platinum" Cooked ham "Platinum"

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

<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>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>

per tutti i volontari