

Scheda tecnica

Data sheet

Salsiccia "Napoli" piccante affettata in busta atm

Sliced spicy sausage "Napoli"

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

Azienda con sistema di gestione
qualità certificato

BRCS

Food Safety

CERTIFICATO

Alta tecnologia per il risparmio
energetico e idrico



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. Infine affettata in vaschette in ATM.

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. Finally sliced into pack in ATM.

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.

Pork meat, salt, natural flavourings, dextrose, smoke flavourings, flavourings.

Antioxidiser: E301. Preservatives: E250, E252.

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 +7°C

From +1° to +7°C

Formato
Format

Affettato in vaschetta

Sliced in pan

Dimensioni
Dimensions

Diametro = 45 mm Vaschetta: 225 x 195 x 60 mm Spessore Fetta: 2mm

Diameter = 45 mm Pack's size: 225 x 195 x 60 mm

Codice prodotto
Product code

14029

Cod. Ean 13

8016904070522

Cod. Ean 128

9801690407052

TMC
Shelf life

90 giorni (Una volta aperta la confezione consumare entro 5 giorni)

90 days (Once opened, consume within 5 days)

Peso (di una confezione)
Weight (of a pack)

Peso fisso 1,0 Kg (circa n°270 fette)

Fixed weight 1,0 Kg (about 270 slices)

Imballo primario
Primary packaging

Vaschette in atmosfera modificata

Packs in a modificate atmosphere

Imballo secondario
Secondary packaging

Cartone

Cardboard boxes

Dimensione vaschetta (H x L x P)

65 x 200 x 230 mm

Scheda tecnica

Data sheet

Salsiccia "Napoli" piccante affettata in busta atm

Sliced spicy sausage "Napoli"

Senza derivati del latte e glutine

Does not contain milk derivatives and gluten

Azienda con sistema di gestione
qualità certificato

BRCS

Food Safety

CERTIFICATO

Alta tecnologia per il risparmio
energetico e idrico



<i>Pan size (H x W x D)</i>	
Dimensione esterne cartone (H x L x P) <i>External carton size (H x W x L)</i>	160 x 240 x 400 mm
Confezioni per cartone <i>Packing in cardboard boxes</i>	4
N° cartoni per strato <i>N° of cartons for layer</i>	10
N° strati per pallet <i>N° of layers for pallet</i>	8
Altezza massima pallet <i>Maximum height pallet</i>	mm
Tipo pallet <i>Pallet type</i>	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>	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>
Valore nutrizionali medi per 100 g <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

Salsiccia "Napoli" piccante affettata in busta atm

Sliced spicy sausage "Napoli"

Senza derivati del latte e glutine

Does not contain milk derivatives and gluten

Azienda con sistema di gestione qualità certificato

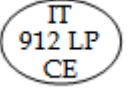
BRCs

Food Safety

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>
Rintracciabilità <i>Traceability</i>	La Ditta Bombieri S.p.A. adotta un sistema di rintracciabilità secondo il Reg. (CE) 178/2002 e gli standard BRC <i>The company Bombieri S.p.A. implements a traceability system according to Reg. (CE) 178/2002 and BRC standards</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 della norma BRC Global Standard for food Safety <i>The BOMBIERI S.p.A. has implemented and maintains a Quality Management System according to the requirements of the the BRC Global Standard for Food Safety</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>

per tutti volentieri