

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

Aspetto: grana fine "a chicco di riso"
Appearance: fine grain "rice grain"
Colore: rosso della carne magra e bianco della parte grassa
Colour: red of the lean meat and white of the fat part
Sapore: rotondo, dolce ed appetitoso
Flavour: round, sweet and appetizing

Ingredienti
Ingredients

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

Formato Format	Insaccato/Sausage	Insaccato 1/2/Sausage 1/2	Insaccato/Sausage
Dimensioni Dimensions	Diametro/Diameter = 100 mm Lunghezza (senza clip)/Lenght (without clip) = 450 mm	Diametro/Diameter = 100 mm Lunghezza (senza clip)/Lenght (without clip) = 220 mm	Diametro/Diameter = 100 mm Lunghezza (senza clip)/Lenght (without clip) = 450 mm
Codice prodotto Product code	31047	31004	14028
Cod. Ean 13	2313380	2258019	2258107
Cod. Ean 128	9803292772235	9803292772221	9803292772556
TMC Shelf life	150 giorni (dalla data di confezionamento) 150 days (from the date of packaging)	150 giorni (dalla data di confezionamento) 150 days (from the date of packaging)	Il prodotto sfuso non ha una scadenza dichiarata se correttamente conservato The unpackaged product does not have a declared shelf life if properly

Peso (di una confezione) <i>Weight (of a pack)</i>	3,0 Kg (±2%)	1,5 Kg (±2%)	3,0 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>	225 x 278 x 485 mm	225 x 278 x 485 mm	225 x 278 x 485 mm
Pezzi per confezione <i>Piece in package</i>	1	1	-
Confezioni per cartone <i>Packing in cardboard boxes</i>	5	10	5
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>	1275 mm	1275 mm	1275 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>	44,5 ± 2
	Ceneri % <i>Ash %</i>	5,1 ± 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>	1397 KJ / 337 Kcal
	Grassi <i>Fats</i>	27,1 g
	(di cui acidi grassi saturi) <i>(Of which saturated fatty acids)</i>	10,8 g
	Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	1,0 g
	(di cui zuccheri) <i>(of which sugars)</i>	0,0 g
	Proteine <i>Proteins</i>	22,0 g
	Sale <i>Salt</i>	4,0 g



Viale del Lavoro, 25/27
37060 Buttapietra (VR) Italy
Tel. +39 045 6660528
Fax +39 045 6661100
www.salumificiobombieri.it
info@salumificiobombieri.it

Scheda tecnica

Data sheet

Salame "Milano"

Salami "Milano"

Senza derivati del latte e glutine

Does not contain milk derivatives and gluten

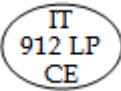
Azienda con sistema di gestione
qualità certificato

BRC
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>

