

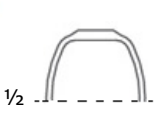


# Cotto sgr "Venezia" con acqua aggiunta

## Degraded cooked "Venezia" with added water

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

<p><b>Foto</b> Photo</p>	
<p><b>Descrizione</b> Description</p>	<p>La carne suina viene addizionata con gli ingredienti, zangolata, formata, cotta e rapidamente raffreddata. The raw material is syringed, churned, shaped, cooked and cooled down rapidly</p>
<p><b>Caratteristiche organolettiche</b> Organoleptic characteristics</p>	<p><b>Colore:</b> Rosa tipico del prosciutto cotto Colour: Typical pink of the cooked ham <b>Sapore:</b> Leggermente aromatizzato Flavor: Slightly flavored <b>Odore:</b> Tipico del prosciutto cotto Odour: Typical of cooked ham</p>
<p><b>Ingredienti</b> Ingredients</p>	<p>Carne suina, acqua, amidi, sale, aromi naturali, aromi. Stabilizzanti: E407, E451. Antiossidante: E301. Conservante: E250. Pork meat, water, starches, salt, natural flavourings, flavourings. Stabilizers: E407, E451. Antioxidiser: E301. Preservative: E250.</p>
<p><b>Origine materia prima</b> Origin of raw material</p>	<p>Le materie prime utilizzate provengono da paesi della Comunità Europea (CE) The raw materials used come from countries of the European Community (CE)</p>
<p><b>Conservazione</b> Storage</p>	<p>Da +1° a +4°C From +1° to +4°C</p>

<p><b>Formato</b> Format</p>	 Bauletto	 Bauletto ½
<p><b>Dimensioni (H x L x P)</b> Dimensions (H x L x W)</p>	150 x 260 x 215 mm	150 x 130 x 215 mm
<p><b>Codice prodotto</b> Product code</p>	11006	12013
<p><b>Cod. Ean 13</b></p>	2338000	2040600
<p><b>Cod. Ean 128</b></p>	9803292772021	9803292772039
<p><b>TMC</b> Shelf life</p>	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)
<p><b>Peso</b> Weight</p>	8,0 Kg (±2%)	4,0 Kg (±2%)
<p><b>Imballo primario</b> Primary packaging</p>	Film alimentare sottovuoto Film food vacuum	Doppio sacco (film e alluminio alimentare) sottovuoto Double bag (film and aluminum food) vacuum

## Scheda tecnica

Data sheet

### Cotto sgr "Venezia" con acqua aggiunta Degraded cooked "Venezia" with added water

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

<b>Imballo secondario</b> Secondary packaging	Cartone Cardboard boxes	Cartone Cardboard boxes
<b>Dimensione esterne cartone (H x L x P)</b> External carton size (H x W x L)	170 x 280 x 480 mm	180 x 280 x 480 mm
<b>Pezzi per cartone</b> Pieces in cardboard boxes	2	4
<b>N° cartoni per strato</b> N° of cartons for layer	6	6
<b>N° strati per pallet</b> N° of layers for pallet	6	6
<b>Altezza massima pallet</b> Maximum height pallet	1170 mm	1230 mm
<b>Tipo pallet</b> Pallet type	Epal	Epal

<b>Parametri microbiologici (alla produzione)</b> Microbiological parameters (during production)	Carica Batterica Mesofila Totale Total Mesophilic Bacteria Load	<10 <sup>5</sup> ufc/g
	Escherichia coli	<10 ufc/g
	Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
	Anaerobi solfito riduttori Anaerobic sulphite reducers	<10 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g Absent in 25 g
	Lysteria monocytogenes	Assente in 25 g Absent in 25 g
<b>Parametri chimici (valori medi)</b> Chemical parameters (average values)	Umidità % Humidity %	73,5 ± 2
	Ceneri % Ash %	3,5 ± 0,5
	Additivi Additives	Entro i limiti di legge within the limits of the law
<b>Valore nutrizionali medi per 100 g</b> Average nutritional values for 100g	Energia Energy	364 KJ / 86 Kcal
	Grassi Fats	2,0 g
	(di cui acidi grassi saturi) (Of which saturated fatty acids)	0,7 g
	Carboidrati Carbohydrates	5,0 g
	(di cui zuccheri) (of which sugars)	0,7 g
	Proteine Proteins	11,8 g
	Sale Salt	3,2 g

## Scheda tecnica

Data sheet

### Cotto sgr "Venezia" con acqua aggiunta Degradated cooked "Venezia" with added water

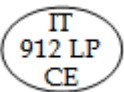
**Senza derivati del latte e glutine**  
Does not contain milk derivatives and gluten

Azienda con sistema di gestione  
qualità certificato

**BRC**  
Food Safety  
CERTIFICATO

Alta tecnologia per il risparmio  
energetico e idrico



<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>Rintracciabilità</b> <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>
<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 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>
<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>



**Bombieri**  
per tutti volentieri