

Scheda tecnica

Data sheet

Prosciutto cotto "Gran Paese" con acqua aggiunta

Cooked ham "Gran Paese" with added water

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

La coscia intera viene selezionata, salata, aromatizzata, zangolata, formata, cotta e rapidamente raffreddata.

The entire leg, is selected, salted, flavoured, churned, shaped, cooked and cooled down rapidly.

Caratteristiche organolettiche
Organoleptic characteristics

Colore: Rosa tipico del prosciutto cotto, bianco del grasso sotto cotenna

Colour: Typical rose of cooked ham, white of fat under rind

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



Pagnotta 1/4/Loaf 1/4



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

190 x 130 x 123 mm circa

Codice prodotto
Product code

11001

11032

11080

Cod. Ean 13

2257810

2257838

2257890

Cod. Ean 128

9803292772009

9803292772056

9803292772061

TMC
Shelf life

150 gg (dalla data di
confezionamento)
*150 days (from the date of
packaging)*

150 gg (dalla data di
confezionamento)
*120 days (from the date of
packaging)*

120 gg (dalla data di
confezionamento)
*120 days (from the date of
packaging)*

Peso
Weight

8,8 Kg (±5%)

4,4 Kg (±5%)

2,2 Kg (±5%)

Imballo primario
Primary packaging

Film alimentare sottovuoto
Film food vacuum

Doppio sacco (film e alluminio
alimentare) sottovuoto
*Double bag (film and aluminum
food) vacuum*

Film alimentare sottovuoto
Film food vacuum

Scheda tecnica

Data sheet

Prosciutto cotto "Gran Paese" con acqua aggiunta Cooked ham "Gran Paese" with added water

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

Imballo secondario Secondary packaging	Cartone Cardboard boxes	Cartone Cardboard boxes	Cartone Cardboard boxes
Dimensione esterne cartone (H x L x P) External carton size (H x W x L)	197 x 255 x 585 mm	197 x 255 x 585 mm	190 x 300 x 510 mm
Pezzi per cartone Pieces in cardboard boxes	2	4	8
N° cartoni per strato N° of cartons for layer	6	6	6
N° strati per pallet N° of layers for pallet	6	6	6
Altezza massima pallet Maximum height pallet	1482 mm	1482 mm	1290 mm
Tipo pallet Pallet type	Epal	Epal	Epal

Parametri microbiologici (alla produzione) Microbiological parameters (during production)	Carica Batterica Mesofila Totale Total Mesophilic Bacteria Load	<10 ⁵ 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
Parametri chimici (valori medi) Chemical parameters (average values)	Umidità % Humidity %	68,7 ± 2
	Ceneri % Ash %	3,2 ± 0,5
	Additivi Additives	Entro i limiti di legge within the limits of the law
Valore nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values for 100g	Energia Energy	693 KJ / 166 Kcal
	Grassi Fats	10,8 g
	(di cui acidi grassi saturi) (Of which saturated fatty acids)	4,0 g
	Carboidrati Carbohydrates	4,0 g
	(di cui zuccheri) (of which sugars)	0,3 g
	Proteine Proteins	13,2 g
	Sale Salt	2,5 g

Scheda tecnica

Data sheet

Prosciutto cotto "Gran Paese" con acqua aggiunta Cooked ham "Gran Paese" with added water

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

Azienda con sistema di gestione

qualità certificato

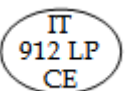
BRC

Food Safety

CERTIFICATO

Alta tecnologia per il risparmio
energetico e idrico



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>

Bombieri
per tutti volentieri