

Scheda tecnica

Data sheet

Salsiccia "Napoli" piccante dritta

Straight spicy sausage "Napoli"

Senza derivati del latte e glutine

Does not contain milk derivatives and gluten

Azienda con sistema di gestione
qualità 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.

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

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. Budello non edibile

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

Antioxidiser: E301. 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/ Sausage



Insaccato/ Sausage



Dimensioni
Dimensions

Diametro/ Diameter = 45 mm
Lunghezza (senza clip)/ Length
(without clip) = 390 mm

Diametro/ Diameter = 45 mm
Lunghezza (senza clip)/ Length
(without clip) = 390 mm

Diametro/ Diameter = 45 mm
Lunghezza (senza clip)/ Length
(without clip) = 390 mm

Codice prodotto
Product code

14010

14049

14058

Cod. Ean 13

2043370

2257915

2258016

Cod. Ean 128

9803292772081

9803292772095

9803292772200

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)*

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

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

2,1 Kg (±2%)

1,4 Kg (±2%)

0,69 Kg (±2%)

Scheda tecnica

Data sheet

Salsiccia "Napoli" piccante dritta

Straight spicy sausage "Napoli"

Senza derivati del latte e glutine

Does not contain milk derivatives and gluten

Azienda con sistema di gestione
qualità certificato



Alta tecnologia per il risparmio
energetico e idrico



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>	Film alimentare sottovuoto <i>Vacuum-packed in food film</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>	180 x 280 x 480 mm	180 x 280 x 480 mm	180 x 280 x 480 mm
Pezzi per confezione <i>Piece in package</i>	3	2	1
Confezioni per cartone <i>Packing in cardboard boxes</i>	6	9	15
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>	6	6	6
Altezza massima pallet <i>Maximum height pallet</i>	1230 mm	1230 mm	1230 mm
Tipo pallet <i>Pallet type</i>	Epal	Epal	Epal

Formato <i>Format</i>	Insaccato ½/Sausage ½	Insaccato/Sausage
Dimensioni <i>Dimensions</i>	Diametro/Diameter = 45 mm Lunghezza (senza clip)/Lenght (without clip) = 200 mm	Diametro/Diameter = 45 mm Lunghezza (senza clip)/Lenght (without clip) = 390 mm
Codice prodotto <i>Product code</i>	14026	14017
Cod. Ean 13	2003370	2257826
Cod. Ean 128	9803292772092	9803292772082
TMC <i>Shelf life</i>	150 giorni (dalla data di confezionamento) <i>150 days (from the date of packaging)</i>	150 giorni (dalla data di confezionamento) <i>150 days (from the date of packaging)</i>
Peso (di una confezione) <i>Weight (of a pack)</i>	0,72 Kg (±2%)	0,69 Kg (±2%)
Imballo primario <i>Primary packaging</i>	Film alimentare sottovuoto <i>Vacuum-packed in food film</i>	Sfusa <i>Unpackaged</i>
Imballo secondario <i>Secondary packaging</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>	180 x 280 x 480 mm	180 x 280 x 480mm
Pezzi per confezione <i>Piece in package</i>	3	-
Confezioni per cartone <i>Packing in cardboard boxes</i>	12	16
N° cartoni per strato <i>N° of cartons for layer</i>	6	6
N° strati per pallet <i>N° of layers for pallet</i>	6	6
Altezza massima pallet	1230 mm	1230 mm

Scheda tecnica

Data sheet

Salsiccia "Napoli" piccante dritta

Straight spicy sausage "Napoli"

Senza derivati del latte e glutine

Does not contain milk derivatives and gluten

Azienda con sistema di gestione
qualità certificato



Alta tecnologia per il risparmio
energetico e idrico



Maximum height pallet		
Tipo pallet Pallet type	Epal	Epal

Parametri microbiologici (alla produzione) Microbiological parameters (during production)	Escherichia coli	<50 ufc/g
	Staphylococcus aureus	<100 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 %	44,9 ± 2
	Ceneri % Ash %	6,0 ± 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	1235 KJ / 297 Kcal
	Grassi Fats	20,0 g
	(di cui acidi grassi saturi) (Of which saturated fatty acids)	7,8 g
	Carboidrati Carbohydrates	0,6 g
	(di cui zuccheri) (of which sugars)	0,01 g
	Proteine Proteins	28,5 g
	Sale Salt	5,2 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

Salsiccia "Napoli" piccante dritta

Straight spicy sausage "Napoli"

Senza derivati del latte e glutine

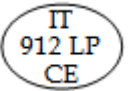
Does not contain milk derivatives and gluten

Azienda con sistema di gestione
qualità 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>

