

Prosciutto cotto scelto "Adige"

Cooked ham "Adige"

Senza derivati del latte, polifosfati aggiunti e glutine

Does not contain milk derivatives, polyphosphates and gluten

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 sottocotenna

Colour: Typical pink of the cooked ham, white of the fat undercooking

Sapore: Dolce e asciutto

Flavour: Sweet and dry

Odore: Aroma piacevole e tipico del prosciutto cotto

Odour: Pleasant and typical aroma of cooked ham

Ingredienti
Ingredients

Coscia di suino 85%, acqua, amidi, sale, aromi naturali, aromi. Gelificante: E407. Antiossidante: E301. Conservante: E250.

Pork leg 85%, water, starches, salt, natural flavourings, flavourings. Gelling: E407.

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)

180 x 265 x 245 mm circa

180 x 265 x 123 mm circa

180 x 133 x 123 mm circa

Codice prodotto
Product code

11003

11016

11013

Cod. Ean 13

2003310

2003411

2003412

Cod. Ean 128

9803292772020

9803292772037

9803292772053

TMC
Shelf life

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)

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

Peso
Weight

9,2 Kg (±5%)

4,6 Kg (±5%)

2,3 Kg (±5%)

Imballo primario
Primary packaging

Alluminio alimentare sottovuoto
Aluminum food vacuum

Alluminio alimentare sottovuoto
Aluminum food vacuum

Film alimentare sottovuoto
Film food vacuum

Scheda tecnica

Data sheet

Prosciutto cotto scelto "Adige" Cooked ham "Adige"

Senza derivati del latte, polifosfati aggiunti e glutine
Does not contain milk derivatives, polyphosphates and gluten

Azienda con sistema di gestione
qualità certificato



Alta tecnologia per il risparmio
energetico e idrico



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)	190 x 280 x 500 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	3+3	6
Altezza massima pallet Maximum height pallet	1290 mm	1482 mm	1290 mm
Tipo pallet Pallet type	Epal	Epal	Epal

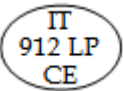
Parametri microbiologici (alla produzione) Microbiological parameters (during production)	Carica Batterica Mesofila Totale Total Mesophilic Bacteria Load	<10 ⁴ ufc/g
	Escherichia coli	<10 ufc/g
	Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
	Anaerobi solfito riduttori Anaerobic sulphite reducers	<10 ufc/g
	Salmonella	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 %	70,0 ± 2
	Ceneri % Ash %	3,4 ± 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	556 KJ / 132 Kcal
	Grassi Fats	5,2 g
	(di cui acidi grassi saturi) (Of which saturated fatty acids)	2,1 g
	Carboidrati Carbohydrates	5,7 g
	(di cui zuccheri) (of which sugars)	0,3 g
	Proteine Proteins	15,8 g
	Sale Salt	2,3 g

Prosciutto cotto scelto "Adige"

Cooked ham "Adige"

Senza derivati del latte, polifosfati aggiunti e glutine

Does not contain milk derivatives, polyphosphates and gluten

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>
Certificazioni <i>Certification</i>	L'azienda BOMBIERI S.p.A. ha implementato e mantiene un Sistema di Gestione della Qualità che adempie ai requisiti delle norme UNI EN ISO 9001:2008, BRC Global Standard for food Safety e IFS Food <i>The BOMBIERI S.p.A. has implemented and maintains a Quality Management System according to the requirements of the UNI EN ISO 9001:2015, the BRC Global Standard for Food Safety and IFS Food</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 i volontari