

Scheda tecnica

Data sheet

"Ventricina" piccante "Ventricina" spicy

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



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, mixed with the bacon, is minced and salted to obtain a single mixture, then stuffed into synthetic casings and placed in the appropriate curing rooms.

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.
Antioxidant: E301. Preservatives: E250, E252. Non-edible casing

Origine materia prima
Origin of raw material

Origine carne: UE
Meat origin: EU

Conservazione
Storage

Da +1° a +4°C (se sottovuoto)
From +1° to +4°C (if vacuum packed)

per tutti i volentieri

Formato Format	Insaccato/ Sausage	Insaccato 1/2/ Sausage 1/2	Insaccato/ Sausage
Dimensioni Dimensions	Diametro/ Diameter = 100 mm Lunghezza (senza clip)/ Length (without clip) = 430 mm	Diametro/ Diameter = 100 mm Lunghezza (senza clip)/ Length (without clip) = 215 mm	Diametro/ Diameter = 100 mm Lunghezza (senza clip)/ Length (without clip) = 430 mm
Codice prodotto Product code	14001	14027	14013
Cod. Ean 13	2413000	2003390	2003380
Cod. Ean 128	803292772085	9803292772093	803292772089
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)	2,8 Kg (±2%)	1,4 Kg (±2%)	2,8 Kg (±2%)

Scheda tecnica

Data sheet

"Ventricina" piccante "Ventricina" spicy

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



Imballo primario Primary packaging	Film alimentare sottovuoto Vacuum-packed in food film	Film alimentare sottovuoto Vacuum-packed in food film	Sfuso Unpackaged
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)	225 x 278 x 485 mm	225 x 278 x 485 mm	225 x 278 x 485 mm
Pezzi per confezione Piece in package	1	1	-
Confezioni per cartone Packing in cardboard boxes	5	10	5
N° cartoni per strato N° of cartons for layer	6	6	6
N° strati per pallet N° of layers for pallet	5	5	6
Altezza massima pallet Maximum height pallet	1275 mm	1275 mm	1275 mm
Tipo pallet Pallet type	Epal	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

Scheda tecnica

Data sheet

"Ventricina" piccante "Ventricina" spicy

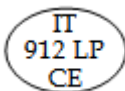
Senza derivati del latte e glutine
Does not contain milk derivatives and gluten

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>

