

Scheda tecnica

Data sheet

Pancetta arrotolata dolce

Sweet rolled bacon

Senza derivati del latte e glutine

Does not contain milk derivatives and gluten

Azienda con sistema di gestione
qualità certificato

BRGS

Food Safety

CERTIFICATO

Alta tecnologia per il risparmio
energetico e idrico



Foto
Photo



Descrizione
Description

La carne viene posta sotto salagione per circa 10-12 giorni e ogni 2 giorni viene girata. Dopo l'insaccatura viene fatta essiccare per 5 gg e poi stagionare per 50/60 gg. Infine viene confezionata.

The meat is placed under salting for about 10-12 days and every 2 days it is turned. After the bagging, it is dried for 5 days and then aged for 50/60 days. Finally it is packaged.

Caratteristiche organolettiche
Organoleptic characteristics

Colore: Magro di colore rosso rubino, Grasso di colore bianco

Colour: Skinny ruby red, white fat

Sapore: caratteristico

Taste: characteristic

Odore: tipico, stagionato

Odor: typical, seasoned

Ingredienti
Ingredients

Pancetta di suino, sale, destrosio, spezie, piante aromatiche. Antiossidante: E301. Aromi naturali. Conservanti: E250, E252. Budello non edibile.

Pork belly, salt, dextrose, spices, aromatic plants. Antioxidant: E301. Natural flavourings.

Preservatives: E250, E252. Not 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)

Formato Format	Cilindrico, compatto Cylindrical, compact	Cilindrico, compatto Cylindrical, compact	Cilindrico, compatto ½ Cylindrical, compact ½
Dimensioni Dimensions	Diametro/Diameter: 110 mm Lunghezza/Lenght: 400 mm	Diametro/Diameter: 110 mm Lunghezza/Lenght: 400 mm	Diametro/Diameter: 110 mm Lunghezza/Lenght: 200 mm
Codice prodotto Product code	41001	14750	14015
Cod. Ean 13	2258777	2258798	2258730
Cod. Ean 128	9805151170250	9805151170271	9805151170203
TMC Shelf life	Il prodotto sfuso non ha una scadenza dichiarata se correttamente conservato The unpackaged product does not have a declared shelf life if properly stored	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)	3Kg (± 6%)	3Kg (± 6%)	1,5Kg (± 6%)
Imballo primario Primary packaging	Sfuso Unpackaged	Film alimentare sottovuoto Vacuum-packed in food film	Film alimentare sottovuoto Vacuum-packed in food film

Scheda tecnica

Data sheet

Pancetta arrotolata dolce

Sweet rolled bacon

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



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 cartone Pieces in cardboard boxes	4	4	8
N° cartoni per strato N° of cartons for layer	6	6	6
N° strati per pallet N° of layers for pallet	5	5	5
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	<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)	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	2056 KJ / 498 Kcal
	Grassi Fats	47,3 g
	(di cui acidi grassi saturi) (Of which saturated fatty acids)	21,6 g
	Carboidrati Carbohydrates	<0,1 g
	(di cui zuccheri) (of which sugars)	<0,1 g
	Proteine Proteins	18,0 g
	Sale Salt	3,8 g

Scheda tecnica

Data sheet

Pancetta arrotolata dolce

Sweet rolled bacon

Senza derivati del latte e glutine

Does not contain milk derivatives and gluten

Azienda con sistema di gestione
qualità certificato

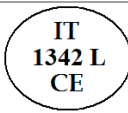
BRCs

Food Safety

CERTIFICATO

Alta tecnologia per il risparmio
energetico e idrico



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>	 Via Volta 45 37045 Concamarise – 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