

Fesa intera di tacchino al forno "Nativa"

Oven roasted turkey breast "Nativa"

Senza derivati del latte, polifosfati aggiunti e glutine

Does not contain milk derivatives, polyphosphates and gluten

Foto
Photo



Descrizione
Description

Prodotto con fesa di tacchino intera scelta, magrissima, cotta al forno a temperature elevate che ne esaltano il sapore degli aromi. Dopo la cottura ed il confezionamento, viene pastorizzato per esaltarne le caratteristiche aromatiche, qualitative e per garantirne la sicurezza alimentare e la conservazione.

Produced with breast of choice turkey, very lean, baked at high temperatures that enhance the flavor of the spices. After cooking and packaging, it is pasteurized in order to exalt the aromatic characteristics, quality and guarantee its food security and conservation.

Caratteristiche organolettiche
Organoleptic characteristics

Colore: Rosa tipico della carne magra di tacchino

Colour: Pink typical of lean turkey meat

Sapore: Dolce

Flavor: Sweet

Odore: Delicato

Odour: Delicate

Ingredienti
Ingredients

Carne di tacchino 84%, acqua, sale, destrosio, saccarosio, aromi. Gelificante: E407.

Antiossidante: E301. Conservante: E250

Turkey meat 84%, water, salt, dextrose, saccharose, flavourings. Gelling: E407.

Antioxidiser: E301. Preservative: 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

Rollè

Rollè ½

Dimensioni (H x L x P)
Dimensions (H x L x W)

125 x 150 x 300 mm

125 x 150 x 150 mm

Codice prodotto
Product code

31029

31091

Cod. Ean 13

2258579

2258580

Cod. Ean 128

9803292772229

9803292772228

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)

Peso
Weight

4,67 Kg

2,34 Kg

Scheda tecnica

Data sheet

Fesa intera di tacchino al forno "Nativa"

Oven roasted turkey breast "Nativa"

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 primario <i>Primary packaging</i>	Alluminio alimentare sottovuoto <i>Aluminum food vacuum</i>	Alluminio alimentare sottovuoto <i>Aluminum food vacuum</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 480 mm
Pezzi per cartone <i>Pieces in cardboard boxes</i>	2	4
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 <i>Maximum height pallet</i>	1230 mm	1230 mm
Tipo pallet <i>Pallet type</i>	Epal	Epal

Parametri microbiologici (alla produzione) <i>Microbiological parameters (during production)</i>	Carica Batterica Mesofila Totale <i>Total Mesophilic Bacteria Load</i>	<10 ⁴ ufc/g
	Escherichia coli	<10 ufc/g
	Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
	Anaerobi solfito riduttori <i>Anaerobic sulphite reducers</i>	<10 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g <i>Absent in 25 g</i>
	Lysteria monocytogenes	Assente in 25 g <i>Absent in 25 g</i>
Parametri chimici (valori medi) <i>Chemical parameters (average values)</i>	Umidità % <i>Humidity %</i>	73,55 ± 2
	Ceneri % <i>Ash %</i>	3,3 ± 0,5
	Additivi <i>Additives</i>	Entro i limiti di legge <i>within the limits of the law</i>
Valore nutrizionali medi per 100 g <i>Average nutritional values for 100g</i>	Energia <i>Energy</i>	414 KJ / 98 Kcal
	Grassi <i>Fats</i>	1,03 g
	(di cui acidi grassi saturi) <i>(Of which saturated fatty acids)</i>	0,33 g
	Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	1,92 g
	(di cui zuccheri) <i>(of which sugars)</i>	1,79 g
	Proteine <i>Proteins</i>	20,2 g
	Sale <i>Salt</i>	2,2 g

Scheda tecnica

Data sheet

Fesa intera di tacchino al forno "Nativa"

Oven roasted turkey breast "Nativa"

Senza derivati del latte, polifosfati aggiunti e glutine

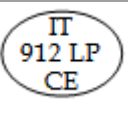
Does not contain milk derivatives, polyphosphates and gluten

Azienda con sistema di gestione
qualità certificato



Alta tecnologia per il risparmio
energetico e idrico



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>
AIC	Prodotto presente nel Prontuario AIC degli Alimenti ed. 2018/2019 <i>The product is present in the "Prontuario AIC degli Alimenti ed. 2018/2019"</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