

Scheda tecnica

Data sheet

Pancetta arrotolata senza cotenna

Rolled bacon without rind

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

Pancetta classica arrotolata intera senza cotenna
Classic rolled whole bacon without rind

Caratteristiche organolettiche
Organoleptic characteristics

Colore: Magro di colore rosso rubino, Grasso di colore bianco
Colour: Skinny ruby red, white fat

Ingredienti
Ingredients

Pancetta suina, sale, destrosio, spezie, aromi. Antiossidanti: E316, E300.
Conservanti: E252, E250. Budello non edibile
*Pork belly, salt, dextrose, spices, flavourings. Antioxidants: E316, E300.
Preservatives: E252, E250. 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 +0° a +4°C (se sottovuoto)
From +0° to +4°C (if vacuum packed)

Formato
Format

Cilindrico, compatto
Cylindrical, compact

Cilindrico, compatto 1/2
Cylindrical, compact 1/2

Dimensioni
Dimensions

Diametro/*Diameter*: 110 mm
Lunghezza/*Lenght*: 400 mm circa

Diametro/*Diameter*: 110 mm
Lunghezza/*Lenght*: 200 mm circa

Codice prodotto
Product code

41001

14015

Cod. Ean 13

2258777

2258730

Cod. Ean 128

9805151170250

9805151170203

TMC
Shelf life

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

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

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

3Kg circa

1,5Kg circa

Imballo primario
Primary packaging

Sfuso
Unpackaged

Film alimentare sottovuoto
Vacuum-packed in food film

Imballo secondario
Secondary packaging

Cartone
Cardboard boxes

Cartone
Cardboard boxes

Dimensione esterne cartone (H x L x P)
External carton size (H x W x L)

140 x 300 x 450 mm

140 x 300 x 450 mm

Pezzi per confezione
Piece in package

-

1

Confezioni per cartone
Packing in cardboard boxes

3

6

Scheda tecnica

Data sheet

Pancetta arrotolata senza cotenna

Rolled bacon without rind

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



N° cartoni per strato <i>N° of cartons for layer</i>	5	5
N° strati per pallet <i>N° of layers for pallet</i>	8	8
Altezza massima pallet <i>Maximum height pallet</i>	1270 mm	1270 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 ³ ufc/g
	Escherichia coli	<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>	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>	2056 KJ / 498 Kcal
	Grassi <i>Fats</i>	47,3 g
	(di cui acidi grassi saturi) <i>(Of which saturated fatty acids)</i>	21,6 g
	Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	<0,1 g
	(di cui zuccheri) <i>(of which sugars)</i>	<0,1 g
	Fibre <i>Fiber</i>	<0,1 g
	Proteine <i>Proteins</i>	18,0 g
	Sale <i>Salt</i>	3,8 g

Scheda tecnica

Data sheet

Pancetta arrotolata senza cotenna

Rolled bacon without rind

Senza derivati del latte e glutine

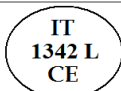
Does not contain milk derivatives and gluten

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>
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>	 Via Volta nuova, n. 45 37050 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>

