

"Spianata" piccante "Spianata" spicy

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

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 meat, is milled and salted to obtain a single mixture, then filled in synthetic casing and put in proper environment for seasoning.

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.
Antioxidiser: E301. Preservatives: E250, E252. 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 +1° a +4°C (se sottovuoto)
From +1° to +4°C (if vacuum packed)

per tutti i volentieri

Formato Format	Insaccato appiattito/Sausage	Insaccato appiattito 1/2/Sausage 1/2	Insaccato appiattito/Sausage
			
Dimensioni Dimensions	Spessore/ Thickness = 46 mm Lunghezza (senza clip)/ Lenght (without clip) = 370 mm Larghezza/ width= 110 mm	Spessore/ Thickness = 46 mm Lunghezza (senza clip)/ Lenght (without clip) = 185 mm Larghezza/ width= 110 mm	Spessore/ Thickness = 46 mm Lunghezza (senza clip)/ Lenght (without clip) = 370 mm Larghezza/ width= 110 mm
Codice prodotto Product code	14002	14025	14003
Cod. Ean 13	2000338	2257825	2257981
Cod. Ean 128	9803292772087	9803292772091	9803292772088
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)	2,25 Kg (±2%)	1,13 Kg (±2%)	2,25 Kg (±2%)

Scheda tecnica

Data sheet

"Spianata" piccante "Spianata" 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



Imballo primario <i>Primary packaging</i>	Film alimentare sottovuoto <i>Vacuum-packed in food film</i>	Film alimentare sottovuoto <i>Vacuum-packed in food film</i>	Sfuso <i>Unpackaged</i>
Imballo secondario <i>Secondary packaging</i>	Cartone <i>Cardboard boxes</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	180 x 280 x 480 mm
Pezzi per confezione <i>Piece in package</i>	1	1	-
Confezioni per cartone <i>Packing in cardboard boxes</i>	6	12	6
N° cartoni per strato <i>N° of cartons for layer</i>	6	6	6
N° strati per pallet <i>N° of layers for pallet</i>	6	6	6
Altezza massima pallet <i>Maximum height pallet</i>	1230 mm	1230 mm	1230 mm
Tipo pallet <i>Pallet type</i>	Epal	Epal	Epal

Parametri microbiologici (alla produzione) <i>Microbiological parameters (during production)</i>	Escherichia coli	<50 ufc/g
	Staphylococcus aureus	<100 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>	44,9 ± 2
	Ceneri % <i>Ash %</i>	6,0 ± 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>	1235 KJ / 297 Kcal
	Grassi <i>Fats</i>	20,0 g
	(di cui acidi grassi saturi) <i>(Of which saturated fatty acids)</i>	7,8 g
	Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	0,6 g
	(di cui zuccheri) <i>(of which sugars)</i>	0,01 g
	Proteine <i>Proteins</i>	28,5 g
	Sale <i>Salt</i>	5,2 g

Scheda tecnica

Data sheet

"Spianata" piccante "Spianata" spicy

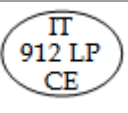
Senza derivati del latte e glutine
Does not contain milk derivatives and gluten

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>
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>

