

Scheda tecnica

Data sheet

Prosciutto cotto "Tipo Praga" con acqua aggiunta Cooked ham "Tipo Praga" with added water

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	La coscia intera viene selezionata, salata, aromatizzata, zangolata, formata, cotta, rapidamente raffreddata e affumicata. The entire leg, is selected, salted, flavoured, churned, shaped, cooked, cooled down rapidly and smoked.
Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics	Colore: Rosa tipico del prosciutto cotto, bianco del grasso sotto cotenna Colour: Typical rose of cooked ham, white of fat under rind Sapore: Dolce e piacevolmente affumicato Flavour: Sweet and pleasantly smoked Odore: Tipico del cotto Praga Odour: Typical of cooked Prague
Ingredienti Ingredients	Coscia di suino 71%, acqua, amidi, sale, aromi naturali, aromatizzanti di affumicatura, aromi. Stabilizzanti: E407, E451. Antiossidante: E301. Conservante: E250. Pork leg 71%, water, starches, salt, natural flavourings, smoke flavourings, flavourings. Stabilizers: E407, E451. Antioxidiser: E301. Preservatives: 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	 Pagnotta/Loaf	 Pagnotta 1/2/Loaf 1/2	 Pagnotta 1/4/Loaf 1/4
Dimensioni (H x L x P) Dimensions (H x L x W)	190 x 260 x 245 mm circa	190 x 260 x 123 mm circa	190 x 130 x 123 mm circa
Codice prodotto Product code	11030	11010	11031
Cod. Ean 13	2554622	2110300	2110310
Cod. Ean 128	9803292772004	9803292772001	9803292772052
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)	120 gg (dalla data di confezionamento) 120 days (from the date of packaging)
Peso Weight	8,9 Kg (±5%)	4,5 Kg (±5%)	2,3 Kg (±5%)
Imballo primario Primary packaging	Film alimentare sottovuoto Film food vacuum	Film alimentare sottovuoto Film food vacuum	Film alimentare sottovuoto Film food vacuum
Imballo secondario Secondary packaging	Cartone Cardboard boxes	Cartone Cardboard boxes	Cartone Cardboard boxes

Scheda tecnica

Data sheet

Prosciutto cotto "Tipo Praga" con acqua aggiunta Cooked ham "Tipo Praga" with added water

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



Dimensione esterne cartone (H x L x P) <i>External carton size (H x W x L)</i>	190 x 280 x 500 mm	197 x 255 x 585 mm	190 x 300 x 510 mm
Pezzi per cartone <i>Pieces in cardboard boxes</i>	2	4	8
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	3+3	6
Altezza massima pallet <i>Maximum height pallet</i>	1290 mm	1482 mm	1290 mm
Tipo pallet <i>Pallet type</i>	Epal	Epal	Epal

Parametri microbiologici (alla produzione) <i>Microbiological parameters (during production)</i>	Carica Batterica Mesofila Totale <i>Total Mesophilic Bacteria Load</i>	<10 ⁵ 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>	74,5 ± 2
	Ceneri % <i>Ash %</i>	3,5 ± 1
	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>	444 KJ / 106 Kcal
	Grassi <i>Fats</i>	3,5 g
	(di cui acidi grassi saturi) <i>(Of which saturated fatty acids)</i>	1,4 g
	Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	4,5 g
	(di cui zuccheri) <i>(of which sugars)</i>	0,2 g
	Proteine <i>Proteins</i>	14,0 g
	Sale <i>Salt</i>	3,4 g

Scheda tecnica

Data sheet

Prosciutto cotto "Tipo Praga" con acqua aggiunta Cooked ham "Tipo Praga" with added water

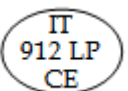
Senza derivati del latte e glutine
Does not contain milk derivatives and gluten

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>

