

Scheda tecnica

Data sheet

"Porchetta" "Porchetta"

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

Il middle viene addizionato con gli ingredienti, zangolato, cotto e rapidamente raffreddato.
The middle is added with the ingredients, chopped, cooked and quickly cooled.

Caratteristiche organolettiche
Organoleptic characteristics

Colore: Rosa della carne e bianco del grasso sotto cotenna
Colour: Meat rose and fat white under rind
Sapore: Dolce e speziato
Flavor: Sweet and spicy
Odore: Tipico della porchetta
Odour: Typical of pork

Ingredienti
Ingredients

Carne suina 76%, acqua, amidi, sale, spezie, miscela di piante ed erbe aromatiche, aromi naturali, aromi. Stabilizzanti: E451, E407. Antiossidante: E301. Conservante: E250.
Pork meat 76%, water, starches, salt, spices, mixture of plants and aromatic herbs, natural flavourings, flavourings. Stabilizers: E451, 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

Bruco 1/2 / Caterpillar 1/2



Bruco 1/4 / Caterpillar 1/4



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

150 x 250 x 175 mm circa

150 x 125 x 175 mm circa

Codice prodotto
Product code

11014

11051

Cod. Ean 13

2000528

200628

Cod. Ean 128

9803292772007

9803292772064

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

5,8 Kg (±5%)

2,9 Kg (±5%)

Imballo primario
Primary packaging

Film alimentare sottovuoto
Film food vacuum

Film alimentare sottovuoto
Film food vacuum

Imballo secondario
Secondary packaging

Cartone
Cardboard boxes

Cartone
Cardboard boxes

Scheda tecnica

Data sheet

"Porchetta" "Porchetta"

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>	250 x 280 x 480 mm	250 x 280 x 480 mm
Pezzi per cartone <i>Pieces in cardboard boxes</i>	3	6
N° cartoni per strato <i>N° of cartons for layer</i>	6	6
N° strati per pallet <i>N° of layers for pallet</i>	5	5
Altezza massima pallet <i>Maximum height pallet</i>	1400 mm	1400 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>	64,7 ± 2
	Ceneri % <i>Ash %</i>	3,5 ± 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>	830 KJ / 199 Kcal
	Grassi <i>Fats</i>	14,5 g
	(di cui acidi grassi saturi) <i>(Of which saturated fatty acids)</i>	5,5 g
	Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	2,8 g
	(di cui zuccheri) <i>(of which sugars)</i>	0,4 g
	Proteine <i>Proteins</i>	14,4 g
	Sale <i>Salt</i>	3,1 g

Scheda tecnica

Data sheet

"Porchetta"

"Porchetta"

Senza derivati del latte e glutine

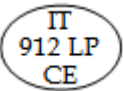
Does not contain milk derivatives and gluten

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>	 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