

Prosciutto cotto scelto "Giglio" Cooked ham "Giglio"

Senza derivati del latte, polifosfati aggiunti e glutine
Does not contain milk derivatives, polyphosphates and gluten

Foto
Photo



Descrizione
Description

La coscia intera viene selezionata, salata, aromatizzata, zangolata, formata, cotta e rapidamente raffreddata.
The entire leg, is selected, salted, flavoured, churned, shaped, cooked and cooled down rapidly.

Caratteristiche organolettiche
Organoleptic characteristics

Colore: Rosa intenso e bianco del grasso sottocotenna
Colour: Intense pink and white of the undercoat fat
Sapore: Dolce, asciutto e delicato
Flavour: Sweet, dry and delicate
Odore: Intenso e tipico del prosciutto cotto
Odour: The aroma is intense and typical of cooked ham

Ingredienti
Ingredients



Coscia di suino 87%, acqua, sale, saccarosio, destrosio, aromi naturali, aromi.
Antiossidante: E301. Conservante: E250
Pork leg 87%, water, salt, saccharose, dextrose, natural flavourings, flavourings.
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	Pagnotta/Loaf 	Pagnotta 1/2/Loaf 1/2 
Dimensioni (H x L x P) Dimensions (H x L x W)	155 x 260 x 270 mm circa	155 x 260 x 135 mm circa
Codice prodotto Product code	11044	11047
Cod. Ean 13	2257845	2257831
Cod. Ean 128	803292772054	803292772055
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	8,4 Kg (±5%)	4,3 Kg (±5%)
Imballo primario Primary packaging	Alluminio alimentare sottovuoto Aluminum food vacuum	Alluminio alimentare sottovuoto Aluminum food vacuum

Prosciutto cotto scelto "Giglio"

Cooked ham "Giglio"

Senza derivati del latte, polifosfati aggiunti e glutine
Does not contain milk derivatives, polyphosphates and gluten

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>	190 x 280 x 500 mm	197 x 255 x 585 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	3+3
Altezza massima pallet <i>Maximum height pallet</i>	1290 mm	1482 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>	73,5 ± 2
	Ceneri % <i>Ash %</i>	3,1 ± 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>	510 KJ / 122 Kcal
	Grassi <i>Fats</i>	5,6 g
	(di cui acidi grassi saturi) <i>(Of which saturated fatty acids)</i>	2,2 g
	Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	0,7 g
	(di cui zuccheri) <i>(of which sugars)</i>	0,6 g
	Proteine <i>Proteins</i>	17,1 g
	Sale <i>Salt</i>	2,7 g

Scheda tecnica

Data sheet

Prosciutto cotto scelto "Giglio" Cooked ham "Giglio"

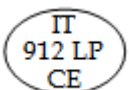
Senza derivati del latte, polifosfati aggiunti e glutine
Does not contain milk derivatives, polyphosphates and gluten

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>
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>

