

Coppa Stagionata in rete

Dry cured pork neck

Senza derivati del latte e glutine

Does not contain milk derivatives and gluten

Foto
Photo



Descrizione
Description

La carne viene messa sotto salagione e poi appesa in carrelli per la sgocciolatura. Una volta insaccata in budello e legata con spago viene essiccata e poi stagionata.
The meat is placed under salting and then hung in trolleys for dripping. Once bagged in gut and tied with string it is dried and then seasoned.

Caratteristiche organolettiche
Organoleptic characteristics

Colore: rosso
Colour: red
Sapore: delicato
Flavour: delicate
Odore: caratteristico
Odor: Characteristic

Ingredienti
Ingredients

Coppa di suino, sale, destrosio, spezie, piante aromatiche. Antiossidante: E301. Aromi naturali. Conservanti: E250, E252. Budello non edibile.
Pork neck, salt, dextrose, spices, aromatic plants. Antioxidant: E301. Natural flavourings. 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 +0° a +4°C (se sottovuoto)
From +0° to +4°C (if vacuum packed)

Formato <i>Format</i>	Insaccato/ <i>Sausage</i>	Insaccato ½/ <i>Sausage ½</i>	Insaccato/ <i>Sausage</i>
Dimensioni <i>Dimensions</i>	Diametro/ <i>Diameter</i> : 90-120 mm Lunghezza/ <i>Lenght</i> : 280-350 mm	Diametro/ <i>Diameter</i> : 90-120 mm Lunghezza/ <i>Lenght</i> : 140-175 mm	Diametro/ <i>Diameter</i> : 90-120 mm Lunghezza/ <i>Lenght</i> : 280-350 mm
Codice prodotto <i>Product code</i>	41002	41003	41020
Cod. Ean 13	2258778	2258779	2258289
Cod. Ean 128	9805151170251	9805151170252	9803292772754
TMC <i>Shelf life</i>	Il prodotto sfuso non ha una scadenza dichiarata se correttamente conservato <i>The unpackaged product does not have a declared shelf life if properly stored</i>	150 giorni (dalla data di confezionamento) <i>150 days (from the date of packaging)</i>	150 giorni (dalla data di confezionamento) <i>150 days (from the date of packaging)</i>
Peso (di una confezione) <i>Weight (of a pack)</i>	1,7 Kg (±2%)	0,9 Kg (±2%)	1,7 Kg (±2%)
Imballo primario <i>Primary packaging</i>	Sfusa <i>Unpackaged</i>	Film alimentare sottovuoto <i>Vacuum-packed in food film</i>	Film alimentare sottovuoto <i>Vacuum-packed in food film</i>

Coppa Stagionata in rete

Dry cured pork neck

Senza derivati del latte e glutine

Does not contain milk derivatives and gluten

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>	210x300x480 mm	210x300x480 mm	210x300x480 mm
Pezzi per cartone <i>Pieces in cardboard boxes</i>	8	12	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	6	6
Altezza massima pallet <i>Maximum height pallet</i>	1410 mm	1410 mm	1410 mm
Tipo pallet <i>Pallet type</i>	Epal	Epal	Epal

Parametri microbiologici (alla produzione) <i>Microbiological parameters (during production)</i>	Escherichia coli	<10 ² 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>	1150 KJ / 277 Kcal
	Grassi <i>Fats</i>	21,0 g
	(di cui acidi grassi saturi) <i>(Of which saturated fatty acids)</i>	7,6 g
	Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	0,6 g
	(di cui zuccheri) <i>(of which sugars)</i>	<0,5 g
	Proteine <i>Proteins</i>	21,0 g
	Sale <i>Salt</i>	3,0 g



Viale del Lavoro, 25/27
37060 Buttapietra (VR) Italy
Tel. +39 045 6660528
Fax +39 045 6661100
www.salumificiobombieri.it
info@salumificiobombieri.it

Scheda tecnica

Data sheet

Coppa Stagionata in rete

Dry cured pork neck

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>
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