

### Salame "Tipo Napoli" piccante cal.70

Spicy salami "Tipo Napoli" cal.70

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/Sausage	Insaccato 1/2/Sausage 1/2	Insaccato/Sausage
			
Dimensioni Dimensions	Diametro/Diameter = 77 mm Lunghezza (senza clip)/Lenght (without clip) = 440 mm	Diametro/Diameter = 77 mm Lunghezza (senza clip)/Lenght (without clip) = 220 mm	Diametro/Diameter = 77 mm Lunghezza (senza clip)/Lenght (without clip) = 440 mm
Codice prodotto Product code	14048	-	14024
Cod. Ean 13	2257916	-	2258332
Cod. Ean 128	9803292772096	-	9803292772802
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)	1,7 Kg (±2%)	0,85 Kg (±2%)	1,7 Kg (±2%)

### Salame "Tipo Napoli" piccante cal.70

Spicy salami "Tipo Napoli" cal.70

Senza derivati del latte e glutine

Does not contain milk derivatives and gluten

<b>Imballo primario</b> <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>
<b>Imballo secondario</b> <i>Secondary packaging</i>	Cartone <i>Cardboard boxes</i>	Cartone <i>Cardboard boxes</i>	Cartone <i>Cardboard boxes</i>
<b>Dimensione esterne cartone (H x L x P)</b> <i>External carton size (H x W x L)</i>	250 x 280 x 480 mm	250 x 280 x 480 mm	250 x 280 x 480 mm
<b>Pezzi per confezione</b> <i>Piece in package</i>	1	1	-
<b>Confezioni per cartone</b> <i>Packing in cardboard boxes</i>	8	16	8
<b>N° cartoni per strato</b> <i>N° of cartons for layer</i>	6	6	6
<b>N° strati per pallet</b> <i>N° of layers for pallet</i>	5	5	5
<b>Altezza massima pallet</b> <i>Maximum height pallet</i>	1400 mm	1400 mm	1400 mm
<b>Tipo pallet</b> <i>Pallet type</i>	Epal	Epal	Epal

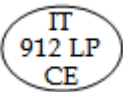
<b>Parametri microbiologici (alla produzione)</b> <i>Microbiological parameters (during production)</i>	Escherichia coli	<50 ufc/g
	Staphylococcus aureus	<100 ufc/g
	Anaerobi solfito riduttori <i>Anaerobic sulphite reducers</i>	<10 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g <i>Absent in 25 g</i>
	Lysteria monocytogenes	Assente in 25 g <i>Absent in 25 g</i>
<b>Parametri chimici (valori medi)</b> <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>
<b>Valore nutrizionali medi per 100 g</b> <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

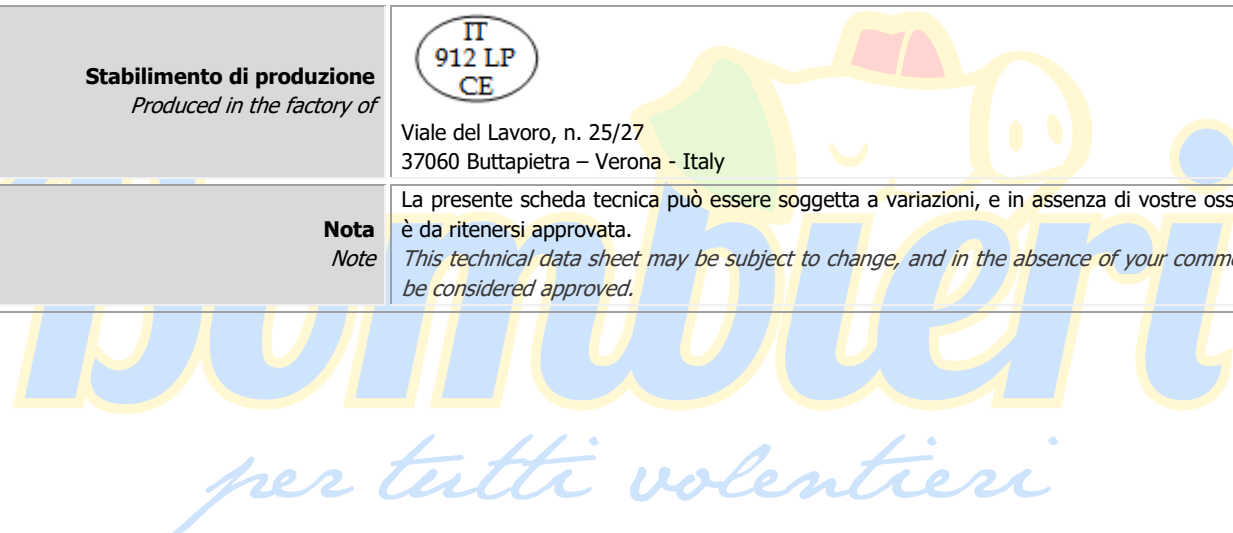
### Salame "Tipo Napoli" piccante cal.70

Spicy salami "Tipo Napoli" cal.70

**Senza derivati del latte e glutine**

Does not contain milk derivatives and gluten

<b>Ogm</b>	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>
<b>Allergeni</b> <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>
<b>Radiazioni ionizzanti</b> <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>
<b>AIC</b>	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>
<b>Imballi</b> <i>Packaging</i>	Gli imballi primari utilizzati sono idonei al contatto con alimenti <i>Primary packaging used are suitable for food contact</i>
<b>Certificazioni</b> <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>
<b>Stabilimento di produzione</b> <i>Produced in the factory of</i>	 Viale del Lavoro, n. 25/27 37060 Buttapietra – Verona - Italy
<b>Nota</b> <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