



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' GRAN BONTA'

Codice articolo	1915
Codice fatturazione	191501
Denominazione prodotto	Prosciutto cotto di alta qualità
Marchio	Beretta
Bollo CE	IT 368 L
Codice EAN	2232886000000
unità di vendita	A peso

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Ingredienti	Carne di suino, sale, destrosio, aromi naturali. Antiossidante: ascorbato di sodio. Esaltatore di sapidità: glutammato monosodico. Conservante: nitrito di sodio.
Allergeni (Reg. 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni)	Nessuna dichiarazione in etichetta
Materia prima utilizzata	Cosce suine di origine UE
Modalità di consumo	Da consumarsi previa affettatura
Altro	Prodotto pastorizzato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Rosa caratteristico
Sapore / Profumo	Delicato, leggermente aromatizzato, tipico del prosciutto cotto

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)

Energia (kJ - kcal)	616 - 147
Grassi (g)	7,0
di cui acidi grassi saturi (g)	2,95
Carboidrati (g)	1,0
di cui zuccheri (g)	1,0
Proteine (g)	20
Sale (g)	1,9



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CARATTERISTICHE UNITA' DI VENDITA	
Peso netto unità di vendita	Variabile: 8,6 kg ca (peso medio)
N° pezzi per unità di vendita	1
Modalità confezionamento	Sottovuoto
Materiale confezionamento	Sacchetto in alluminio stampato

CARATTERISTICHE IMBALLO	
Tipologia di imballo	Cartone PN
Dimensioni imballo (mm)	520 x 310 x 180
N° unità di vendita per imballo	2
Peso prodotto al netto dell'imballo (Kg)	17,4 ca

PALLETTIZZAZIONE	
N° imballi per pallet	20
N° imballi per strato	4
N° strati per pallet	5
Dimensioni pallet (cm)	80 x 120

CONSERVAZIONE E TRASPORTO	
Shelf life minima alla consegna	120 gg
Modalità di conservazione	Conservare a temperatura max +4°C
Modalità di trasporto	Automezzi refrigerati

CLAIMS	Senza lattosio. Senza polifosfati aggiunti. Senza glutine.
---------------	--

Il documento non è soggetto ad aggiornamento automatico. In materia di allergeni ed altre indicazioni di legge fare sempre riferimento all'etichetta del prodotto.