



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PROSCIUTTO SAN DANIELE DISOSSATO PRESSATO SANDANIELESE

Codice articolo	1247
Codice fatturazione	124701
Denominazione prodotto	Prosciutto di San Daniele DOP
Marchio	SANDANIELESE
Bollo CE	IT 335 L CE
Codice EAN	2645570000000
unità di vendita	A peso

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Ingredienti	Coscia di suino italiano, sale marino.
Allergeni (Reg. 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni)	Nessuna dichiarazione in etichetta
Materia prima utilizzata	Coscia di suino di origine Italia
Modalità di consumo	Da consumarsi previa affettatura
Forma prodotto	A chitarra
Altro	Prodotto DOP Stagionatura: minimo 12 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Rosso caratteristico inframmezzato dal bianco del grasso
Sapore / Profumo	Fragrante, caratteristico e delicato
Consistenza	Compatta

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)

Energia (kJ - kcal)	1167 - 280
Grassi (g)	19
di cui acidi grassi saturi (g)	8,0
Carboidrati (g)	<0,5
di cui zuccheri (g)	0
Proteine (g)	27
Sale (g)	5,0



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CARATTERISTICHE UNITA' DI VENDITA	
Peso netto unità di vendita	Variabile: 7 kg ca
N° pezzi per unità di vendita	1
Modalità confezionamento	Sottovuoto
Materiale confezionamento	Sacco trasparente termoretraibile con etichetta

CARATTERISTICHE IMBALLO	
Tipologia di imballo	Cartone 2D
Dimensioni imballo (mm)	590 x 385 x 152 ca
N° unità di vendita per imballo	2
Peso prodotto al netto dell'imballo (Kg)	14
Codice EAN imballo	2645570000000

PALLETTIZZAZIONE	
N° imballi per pallet	40
N° imballi per strato	4
N° strati per pallet	10
Dimensioni pallet (cm)	80 x 120 x altezza 167 ca

CONSERVAZIONE E TRASPORTO	
Shelf life minima alla consegna	100 gg
Modalità di conservazione	Conservare a temperatura da +1° a +8°C
Modalità di trasporto	Automezzi refrigerati

Claim	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.