



## 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<br>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

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

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

| <b>PALLETTIZZAZIONE</b>       |                           |
|-------------------------------|---------------------------|
| <b>N° imballi per pallet</b>  | 40                        |
| <b>N° imballi per strato</b>  | 4                         |
| <b>N° strati per pallet</b>   | 10                        |
| <b>Dimensioni pallet (cm)</b> | 80 x 120 x altezza 167 ca |

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

|              |               |
|--------------|---------------|
| <b>Claim</b> | 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.