



SCHEDA TECNICA

Dati produttore:

Produttore: Recla Srl
Zona produttiva 2, I 39028 Silandro (BZ)
Stabilimento: IT 621 L CE
Zona produttiva 2, I 39028 Silandro (BZ)

Dati prodotto:

Codice materiale: 25474
Descrizione materiale: PANCETTA AFF. STAG. S/COTENNA DOPPIA 1/2
Codice Ean: 2527620
GTIN: 98019315254744
Descrizione prodotto: Prodotto ottenuto da pancetta di suino, disossata, senza cartilagine, taglio tipo delicatesse, sottoposta a salatura a secco, affumicatura e stagionatura. Ad ultimazione della stagionatura, il prodotto viene successivamente lavato, asciugato, porzionato e confezionato sottovuoto. Tutto il processo avviene a temperatura e umidità costantemente controllate.

Ingredienti e indicazioni in etichetta: Pancetta stagionata e leggermente affumicata - Ingredienti: carne di suino, sale, spezie, destrosio, piante aromatiche, conservante: nitrito di sodio.

Indicazione dell'origine: CARNE ORIGINE: UE
Ulteriori dati caratteristici: Senza glutine e lattosio

Valori nutrizionali medi per 100g

Energia	1734 kJ 418 kcal
Grassi	35 g
-di cui acidi grassi saturi	15 g
Carboidrati	0,8 g
-di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	25 g
Sale	2,9 g



SCHEDA TECNICA

Colore: tipico marrone scuro, tipico rosso, grasso bianco

Sapore: delicato, aromatico, leggermente affumicato

Conservazione e durata:

Temperatura di cons.: Conservare a max. +7°C.

TMC: 105 giorni

TMC residuo: 90 giorni

Confezionamento:

Confezionamento: sottovuoto

Materiale di confez.: laminato multistrato per uso alimentare

Peso unità di consumo: 2,800 kg

Dimensione unità di cons.: 25,00 x 18,00 x 7,00 cm (lunghezza x larghezza x altezza)

Tipo imballo: 24133 PM STAMPATO RECLA

Dimensione unità di imb.: 275,00 x 230,00 x 195,00 mm (lunghezza x larghezza x altezza)

Pezzi x unità di imballo: 3

Peso x unità di imballo: 8,400 kg

Palettizzazione: 14 n° imballi per strato

5 n° strati per bancale

70 n° imballi per bancale

Peso per bancale: 588,000 kg