



SCHEMA TECNICA						
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	<b>Porchetta ½</b>					
CODICE	4480					
MATERIA PRIMA	Carne origine: UE					
INGREDIENTI	92% carne di suino (da UE), acqua, sale, erbe, spezie, aromi, destrosio, glucosio, fibre vegetali. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio. Prodotto cotto, affumicatura naturale con legno di faggio.					
ALLERGENI e OGM	<b>Assenti</b> tutti i 14 principali allergeni sec. Reg. UE 1169/2011					
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	Energia: 579 kJ / 138 kcal Grassi: 6,2 g di cui acidi grassi saturi 2,2 g Carboidrati: 1,6 g, di cui zuccheri 0,7 g Proteine: 18,9 g Sale: 2,5 g					
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Conservare da 0° a max +4° C.					
SHELF LIFE	70 giorni. Il prodotto deve essere consumato preferibilmente entro 60 giorni dalla data di consegna presso il Vs. deposito.					
CONFEZIONE	1 pezzo da 5,50 kg ca.					
IMBALLAGGIO	Confezionato sottovuoto ed etichettato					
	EAN 13 – 2044800PPPPPC					
	EAN 128 CARTONE (01) 98033673058837 (3103) P P P P P P (30) C C C (17) J J M M D D (10) L L L L					
	Kg per cartone	Pezzi per cartone	Dimensione cartone mm ca. LxPxA	Peso cartone in g (tara)	Cartoni per strato	Cartoni per pallet
	5,00 ca.	1	390x285x170	385	8	80
CODIFICA DEL LOTTO DI PRODUZIONE	Il numero di lotto è indicato sul documento di trasporto e sulla confezione e fa riferimento alla partita di produzione.					

Aggiornata il 09.07.2021