



SCHEMA TECNICA-STANDARD						
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Pancetta speck affumicata ½					
CODICE	4611					
MATERIA PRIMA	Carne origine: UE					
INGREDIENTI	Pancetta di suino, sale, spezie, destrosio. Antiossidante: iso-ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio. Prodotto crudo stagionato. Affumicatura naturale con legno di faggio.					
ALLERGENI e OGM	Assenti tutti i 14 principali allergeni sec. Reg. UE 1169/2011					
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	Energia: 1826 kJ / 436 kcal Grassi: 39,2 g di cui acidi grassi saturi 16,2 g Carboidrati: 0,3 g, di zuccheri 0,3 g Proteine: 21,8 g Sale: 3,5 g					
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Da conservare in luogo fresco e asciutto.					
SHELF LIFE	130 giorni. Il prodotto deve essere consumato preferibilmente entro 120 giorni dalla data di consegna presso il Vs. deposito.					
CONFEZIONE	1 pezzo da 1,50 kg ca.					
IMBALLAGGIO	Confezionato sottovuoto ed etichettato.					
	EAN 13 PESO – 2046110PPPPPC					
	EAN 128 CARTONE (01) 98033673058974 (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. LxPxH	Peso cartone in g (tara)	Cartoni per strato	Cartoni per pallet
	6,00 ca.	4	390x285x90	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