

	cod	articolo
	1101	1101 PANCETTA AFFUM.SENFTER 1/2 SV.

STABILIMENTO DI PRODUZIONE : SAN CANDIDO - VIA PIZACH 11 , 39038 BZ

modalità di fattur.	IVA %	peso medio pezzo (kg)	pezzi per unità di vendita (U.VE)	peso medio U.VE (kg)	modalità d'ordine	Vita Minima garantita (gg)	codice barre consumatore ean13 var.	codice barre consumatore ean8 fisso	codice barre consumatore ean13 fisso	codice barre imballo EAN 128	codice barre imballo ITF 14	cartoni per strato	strati per pallet	cartoni per pallet
KG	10	1,42	3	4,26	SC	090	2344210	00000000	0000000000000	98003013 011013	00000000 00000	8	5	40

IMBALLO: VOLUME: 20358,00 cm³ - ALTEZZA: 18,00 cm - LARGHEZZA: 29,00 cm - PROFONDITA': 39,00 cm

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO ASCIUTTO

Ingredienti: carne (pancetta) di suino, sale, spezie, piante aromatiche, antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio.
Affumicatura naturale.

IN RIFERIMENTO ALL'ARTICOLO 62 DELLA LEGGE N.27/2012 SI DICHIARA CHE IL PRODOTTO A BASE DI CARNE PRESENTA PH \geq 4,5

PESI MEDI: Sono riferiti ai prodotti finiti.

VITA MINIMA GARANTITA: Giorni di vita minima residua garantiti al momento dell'evasione dell'ordine. Per i salami al taglio in atmosfera protettiva e quelli in cartone salvapeso la "vita minima garantita" è intesa come la data entro cui aprire la confezione e mettere in vendita il prodotto.

PALLETIZZAZIONE: Europallet cm 80x120

GRANDI SALUMIFICI ITALIANI SPA si avvale della facoltà di confezionare, eccezionalmente per motivi organizzativi, presso qualsiasi fra i propri stabilimenti senza alcun preavviso.

GRANDI SALUMIFICI ITALIANI SPA Strada Gherbella, 320 41100 MODENA-P.I. e C.F. 02654810361-Tel. 059586111-Fax 059 460548 e-mail info@grandisalumificiitaliani.it