



SALUMIFICIO
BELLUCCI

SCHEDA TECNICA

ZAMPONE COTTO STAGNOLA

DESCRIZIONE	ZAMPONE COTTO SFUSO
CODICE INTERNO ARTICOLO	ZAMPSF
PESO MEDIO ARTICOLO	kg 1,000 compreso il brodo naturale formatosi in cottura
PESO MEDIO LORDO ARTICOLO	kg 1,020
CODICE EAN ARTICOLO	8012318000056
TIPO CONFEZIONE	Busta alluminio sterix idonea al contatto alimentare
CODICE RICICLO CONFEZIONE	Busta alluminio: plastica C/PP90
TIPO IMBALLAGGIO	20 pezzi per cartone
PESO LORDO CARTONE	kg 21,060
DIMENSIONI CARTONE	Lunghezza 55,5 - profondità 30,5 - altezza 21 cm. - peso kg 0,640
QUANTITA' PALLET	nr.20 cartoni – 400 zampone
CODICE EAN IMBALLO	8012318000056
STRATI PALLET	3 piani a scala
PESO LORDO CARTONI	kg 421
DIMENSIONE PALLET	Lunghezza 120 - profondità 80 - altezza 108 cm. – peso totale kg 443
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore
T.M.C.	915 giorni data produzione
INGREDIENTI	CARNE DI SUINO, COTENNA, GRASSO DI SUINO, SALE, SPEZIE, ANTIOSSIDANTE: SODIO ASCORBATO, CONSERVANTE: NITRITO DI SODIO
ORIGINE MATERIA PRIMA	Italia
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via S. ALLENDE 7/b – CASTELNUOVO RANGONE (MO) - ITALIA
DESTINAZIONE D'USO	Consumazione previa cottura
INFORMAZIONI GENERALI	Prodotto senza glutine – senza lattosio – senza polifosfati aggiunti



SALUMIFICIO
BELLUCCI

SCHEDA TECNICA

ZAMPONE COTTO STAGNOLA

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico	kJ/100g	1026
	Kcal/100g	245
Grassi totali	g/100g	17
di cui acidi grassi Saturi	g/100g	5,9
Carboidrati totali	g/100g	0
di cui Zuccheri	%	0
Proteine	g/100g	22
Sale	%	1,8