



SALUMIFICIO  
BELLUCCI

## SCHEDA TECNICA

### STINCO COTTO STAGNOLA

DESCRIZIONE	STINCO COTTO SFUSO
CODICE INTERNO ARTICOLO	STINCOSF
PESO MEDIO ARTICOLO	kg 0,650 compreso il brodo naturale formatosi in cottura
PESO MEDIO LORDO ARTICOLO	kg 0,670
CODICE EAN ARTICOLO	8012318000070
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 14,100
DIMENSIONI CARTONE	Lunghezza 55,5 - profondità 30,5 - altezza 21 cm. - peso kg 0,640
QUANTITA' PALLET	nr.20 cartoni – 400 stinco
CODICE EAN IMBALLO	8012318000070
STRATI PALLET	3 piani a scala
PESO LORDO CARTONI	kg 282
DIMENSIONE PALLET	Lunghezza 120 - profondità 80 - altezza 186 cm. – peso totale kg 304
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore
T.M.C.	760 giorni data produzione fine mese
INGREDIENTI	STINCO DI SUINO, SALE, AROMI NATURALI
ORIGINE MATERIA PRIMA	Unione Europea
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via S. ALLENDE 7/b – CASTELNUOVO RANGONE (MO) - ITALIA
DESTINAZIONE D'USO	Consumazione previa cottura
INFORMAZIONI GENERALI	Prodotto senza glutine – senza conservanti



SALUMIFICIO  
BELLUCCI

## SCHEDA TECNICA

### STINCO COTTO STAGNOLA

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico	kJ/100g	852
	Kcal/100g	203
Grassi totali	g/100g	6,6
di cui acidi grassi Saturi	g/100g	2,5
Carboidrati totali	g/100g	0
di cui Zuccheri	%	0
Proteine	g/100g	36
Sale	%	2,4