

G.P.B.s.r.l.SEDE LEGALE - AMMINISTRAZIONE e SALUMIFICIO:
CORSO ITALIA, 19 - 28069 TRECATE - NO (ITALIA)
TEL. 0321 777.777 (4 LINEE) FAX 0321 74638CCIAA NOVARA 153619
TRIBUNALE DI NOVARA 10101
COD. FISC. - P. IVA 01171760034

SCHEDA CARATTERISTICHE PRODOTTO		REVISIONE NUMERO	11	
		DATA EMISSIONE	04/03/19	
Nome prodotto	PROSCIUTTO GRAN GUSTO		Codice prodotto Codice EAN	210 239945
Stabilimento di produzione	Corso Italia, 19	28069 TRECATE	-NO-	
Riconoscimento sanitario	IT 355L CE			
Ingredienti	Coscia di suino 75%, sale			
Zuccheri	Destrosio			
	Aromi,Amidi			
Stabilizzanti :	E 451, E 450			
Addensante	E 407 Carragenina			
Antiossidante	E 301 Ascorbato di Sodio			
Conservante	E250 (Nitrito di sodio)			
Tipologia	PROSCIUTTO COTTO			
CONFEZIONE PRIMARIA				
Tipologia	3Laminet/Pax al 15995			
Conformità alimentare	Confezione idonea al contatto alimenare.			
Confezione	Sottovuoto			
Conservazione	Conservare da +2°C a +4°C.			
Shelf life	giorni	120		
Peso netto medio	Kg	8,5	peso variabile	
Dimensioni (mm)	260 x 200 x 310			
IMBALLO		LOGISTICA		
Tipologia d'imballo	Cartone	Tipologia	Bancale EPAL	
Peso medio imballo	Kg 8,500	Peso medio	Kg	22,00
Pezzi per imballo	numero 2	Imballi per piano	numero	6
Peso netto ogni imballo	Kg 17,000	Piani (altezza max 120 cm)	numero	6
Peso netto totale circa	Kg 612,00	Totale colli	numero	36
Dimensioni (cm)	490 x 279 x 173	Peso lordo totale circa	Kg	634,00
Analisi batteriologiche / chimica		Valori nutrizionali		
Cbt media analizzata subito dopo il confezionamento		valori medi per 100g		
E. Coli	<500 ufc/g	Energia	Kj	466
Listeria	assente su 25/g		kcal	111
Salmonella	assente su 25/g	Grassi		4,32g
		di cui acidi grassi saturi		1,8g
		Carboidrati		2,4g
		di cui zuccheri		0,9g
		Proteine		16g
		Sale		2g
Istruzioni per il consumo				
Da consumarsi preferibilmente entro la data impressa sull'etichetta				
SENZA ALLERGENI - SENZA GLUTINE				
Istruzioni per il consumo				
Conforme alle norme igieniche vigenti (Reg. CE n. 852/853/2004 Reg. n. 178/2002 Reg. n. 2073/2005				
Controllo del rispetto delle temperature di trasporto (dalla materia prima al prodotto finito)				
Assenza OGM (organismi geneticamente modificati) e di loro derivati.				
Conformità dell'etichettatura alla direttiva CE n. 89/2003 e s.m. compresa direttiva C.E 68/2007				