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 74638

CCIAA NOVARA 153619
TRIBUNALE DI NOVARA 10101
COD. FISC. - P. IVA 01171760034

BOGGIANI & LOCATELLI

SCHEDA CARATTERISTICHE PRODOTTO

REVISIONE NUMERO	5
DATA EMISSIONE	21/11/16

Nome prodotto	**PROSCIUTTO COTTO SGRASSATO**	Codice prodotto	**211**
Linea	PROSCIUTTI COTTI	Cod ean:	**239945**
Stabilimento di produzione	Corso Italia, 19 28069 TRECATE -NO-		
Riconoscimento sanitario	IT 355L CE		
Ingredienti	Carne di suino , acqua, sale		
Zuccheri	Destrosio,		
	Aromi		
Stabilizzanti	E451. E450		
Addensante	E407 (Carragenina)		
Antiossidante	E301 (Ascorbato di sodio)		
Conservante	E250 (Nitrito di Sodio)		
Tipologia	Prosciutto Cotto		
Personalizzazione			

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**	minima garantita al cliente
Peso netto medio	**Kg**	**8,5**	**peso variabile**
Dimensioni (mm)	260 x 200 x 310		

IMBALLO

Tipologia d'imballo	Cartone	
Peso medio imballo	Kg	0,800
Pezzi per imballo	numero	2
Peso netto ogni imballo	Kg	17,000
Peso netto totale circa	Kg	612,00
Dimensioni (cm)	490 x 279 x 173	

LOGISTICA

Tipologia	Bancale EPAL	
Peso medio	Kg	22,00
Imballi per piano	numero	6
Piani (altezza max 120 cm)	numero	6
Totale colli	numero	36
Peso lordo totale circa	Kg	634,00

Analisi batteriologiche / chimica

Cbt media analizzata subito dopo il confezionamento

E. Coli	<500 ufc/g
Listeria	assente su 25/g
Salmonella	assente su 25/g

Valori nutrizionali

valori medi per 100g

Energia	Kj	343
	kcal	81
Grassi		2,0g
di cui acidi grassi saturi		1,0g
Carboidrati		2,3g
di cui zuccheri		1,09g
Proteine		13g
Sale		2,2g

Istruzioni per il consumo

Da consumarsi entro la data

impressa sull'etichetta

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