


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

						Cod	articolo								
						2500	2500 PORCHETTA A 1 FILONE 1/2 SV								
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	5,05	2	10,10	SC	060	2398150	00000000	0000000000000	98003013 025003	00000000 000000	8	5	40	

IMBALLO: VOLUME: 19531,00 cm³ - ALTEZZA: 17,80 cm - LARGHEZZA: 28,50 cm - PROFONDITA': 38,50 cm

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Da 0°C a + 4°C

Ingredienti: carne di suino, sale, fecola di patate, destrosio, piante aromatiche, aromi, spezie, stabilizzante: carragenina; antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio. Senza glutine.

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