MORTADELLA BOLOGNA IGP LONCHEADA 100 gr.

Código Artículo : 60487
Código E.A.N. 13 : 8008706604876
Código D.U.N. 14 : 18008706604873
Sede de Fabricación : Vía Sant' Anna, 5
23880 Casatenovo (Lc) Italia
Identificación Sanitaria: : IT D321M CE

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES: Carne de cerdo, estómago de cerdo, sal, sacarosa, aromas, especias, pimienta. Antioxidante: ascorbato de sodio. Conservante: nitrito de sodio.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Trozos de magro y tocino de cerdo. Trituración de trozos de magro – Trozos de tocino en cubitos – mezcla de magro y tocino – adición ingredientes no cárnicos – empaste – embutido – cocción (horno de aire seco) – refrigeración – pelado – loncheado y confeccionado.

PRODUCTO TERMINADO

Peso : gr. 100
Fecha caducidad : 75 días
Temperatura conservación : T. +4ºC
Especificación del producto : Loncha suelta – Mortadella producida según el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "Mortadella de Bologna"

Información al consumidor : El producto no contiene alérgenos cuya presencia deba ser obligatoriamente declarada en la etiqueta según la legislación vigente (como gluten, leche y sus derivados incluso la lactosa).

CONFECCIÓN

Atmósfera protegida – Bandeja de polietileno.

EMBALAJE

Tipo de embalaje : cartón
Dimensiones y tara : mm 405x246x93; tara g 200 ± 6%
Unidad de venta : 10 piezas

PALETIZACIÓN : Cajas por capa: 9 Capas: 10 Cajas por palet: 90

Información nutricional por 100g: Valor energético: 1069Kj/255Kcal; Grasas: 21,0g; de las cuales saturadas: 7,8g; Hidratos de carbono: 0,6g; de los cuales azúcares: 0,6g; Fibra alimentaria: 0,0g; Proteínas: 16,0g; Sal: 2,1g.

PREPARADO POR: RTER	**APROBADO POR: RGQ**