



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SALAMINI CLASSICO APERIBAG 112g

Codice articolo	7497
Codice fatturazione	749720
Denominazione prodotto	Salame
Marchio	Beretta
Bollo CE	IT W2V93
Codice EAN	8007660010136
Unità di vendita	Pezzo

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Ingredienti	Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio.
Allergeni (Reg. 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni)	Nessuna dichiarazione in etichetta
Materia prima utilizzata	Tagli magri e grassi suini di origine UE
Modalità di consumo	Pronto al consumo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Rosso caratteristico con la presenza di granelli di grasso
Sapore / Profumo	Tipico, fragrante

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)

Energia (kJ - kcal)	2002 - 483
Grassi (g)	41
di cui acidi grassi saturi (g)	14
Carboidrati (g)	0,5
di cui zuccheri (g)	<0,5
Proteine (g)	28
Sale (g)	3,5

CARATTERISTICHE UNITA' DI VENDITA

Peso netto unità di vendita	112 g e
Modalità confezionamento	Atmosfera protettiva
Materiale confezionamento	Sacchetto con laminato prestampato



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CARATTERISTICHE IMBALLO	
Tipologia di imballo	Cartone ESP
Dimensioni imballo (mm)	303 x 198 x 147ca
N° unità di vendita per imballo	10
Peso prodotto al netto dell'imballo (Kg)	1,12
Codice EAN imballo	8007660934074

PALLETTIZZAZIONE	
N° imballi per pallet	98
N° imballi per strato	14
N° strati per pallet	7
Dimensioni pallet (cm)	80 x 120

CONSERVAZIONE E TRASPORTO	
Shelf life minima alla consegna	60gg
Modalità di conservazione	Si conserva senza refrigerazione fino a max +22°C in confezione integra. Una volta aperta conservare in frigorifero.
Modalità di trasporto	Automezzi refrigerati

Claim	Senza glutine Senza lattosio
-------	---------------------------------

Il documento non è soggetto ad aggiornamento automatico. In materia di allergeni ed altre indicazioni di legge fare sempre riferimento all'etichetta del prodotto.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

BRAND:

PERONI

STABILIMENTO di PRODUZIONE: Stabilimento di Roma, Stabilimento di Bari, Stabilimento di Padova.



INGREDIENTI: Acqua (85%), Malto d'**ORZO** (10%), Granturco (5%), Luppolo (<0.1%)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

TIPO DI BIRRA: Lager

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Gusto rotondo ben bilanciato tra amaro e dolce, con un corpo di media intensità e un retrogusto amaro non persistente

PRINCIPALI DATI ANALITICI:

- Grado primitivo	10,60 (°P)
- Alcol	4,7 (% v/v)
- Estratto Reale	3,40 (°P)
- Colore	7,5 (EBC)
- Anidride carbonica	5,2 (g/l)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per100ml di birra)

(ex Reg.EU 1169/2011)

- Energia	39 (kcal)/162 (kJ)
- Grassi	0 (g)
di cui acidi grassi saturi	0 (g)
- Carboidrati	2,9 (g)
di cui zuccheri	0 (g)
- Proteine	0,3 (g)
- Sale	0 (g)

SPECIFICHE DI PROCESSO

Acqua:	Di provenienza esclusiva dagli acquedotti locali
Malto:	Da varietà selezionate di sola provenienza italiana
Luppoli:	Dalle migliori regioni produttrici di Europa
Granturco:	Solo varietà non geneticamente modificate
Mosto:	Decozione ad una miscela
Fermentazione:	Bassa fermentazione con utilizzo di coltura pura di lievito
Filtrazione:	Utilizzo di farine fossili come coadiuvante di filtrazione
Additivi:	Nessun additivo o conservante aggiunti
Allergeni (ex Reg.1169/2011):	Contiene Malto d' ORZO

SPECIFICHE PACKAGING

Formato:	Bottiglie "a perdere" 330/660/750(ml); bottiglie "a rendere"200/330/660(ml); barattolo 330/500(ml); fusto in acciaio 16/30(lt); fusti in PET 12/20(lt)
Contenitore:	Bottiglia in vetro ambra, barattolo in alluminio, fusto in acciaio inox, fusto in polietilene tereftalato (PET)
Tipo di vetro	Classe "A" alimentare conforme alla legislazione italiana e alle Direttive EU
Tappi:	Tappi in acciaio senza stagno, con mastice esente da PVC
Lotto di produzione	L ("Lotto") 2 ("2022") 070 ("gg progr. anno") 1 ("linea di prod.") 14 ("ora di prod")
TMC	Termine minimo di conservazione: bott./bar.15 mesi, fusto 6 mesi
Consigli d'uso e di conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto, esente da odori sgradevoli, Preferibilmente ad una temperatura al di sotto di 25°C
Temperatura servizio:	4°C - 6°C

Data: 24_02_2022

Quality Assurance Manager: *David Mencarelli*