

FICHA TÉCNICA

PICALOSTE 40G*50 (LONGANIZA) REF 4049

(4049)



4049 PICALOSTE 40G*50

Longaniza seca de calidad superior.

Ingredientes: Carne de cerdo, LACTOSA, sal, pimientas, pulpa de ajo (agua, ajo, sal, acidulante: ácido cítrico), dextrosa, azúcar, conservante: nitrato de potasio, macis, clavo. Fermentos. Envoltura: Tripa colagénica (colágeno, glicerina, celulosa). 158 g de carne elaborada por 100 g de producto acabado. Producto sujeto a desecación.

Posibles trazas de gluten, huevo, soja, apio, sulfitos y de frutos con cáscara.

Lugar de origen : Procesado en Francia a partir de carnes de cerdo de origen UE.

Consejos de preparación : Consérvese preferentemente a +15°C máximo en un lugar seco y aireado.

Consúmase lo antes posible una vez abierto el producto

Producto sin OGM en conformidad con la reglamentación en vigor.

Producto no ionizado y sin materias primas ionizadas.

PRODUCTO

Unidad de pedido	: Unidad	Unidad de facturación	: Unidad
Temperatura de conservación	: Consérvese a un máximo de 15°C en lugar fresco y aireado	Embalaje	:
Nomenclatura aduanera	: 1601 00 91	GTIN Administrativo	: 3466250040499
Simbolo GTIN	: 3466250040499	Fecha de caducidad a la salida del centro I	: 021
Peso	: Fijo	Radio	:
Sello	: FR19.275.008CE	Lugar de fabricación	: USSEL Récep-Usine
Plataforma de envío	: BEDEE PEYROLLES USSEL		

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

	PRODUCTO	CAJA	PALÉ
Un/caja		50	3600
Longitud	180 mm	300 mm	1200 mm
Anchura	15 mm	215 mm	800 mm
Altura	15 mm	210 mm	1410 mm
Peso Neto (Kg)	0.04kg	2 kg	144 kg
Tara	0.002 kg	0.193 kg	15 kg
Peso bruto	0.042 kg	2.293 kg	180 kg
DUN 14	03466250040499	34662500404992	03466259040490

Número de cajas por capa : 12

Número de capas / palé : 6

Número de cajas : 72

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS

Valor energético (kJ)	Grasas (g)	De las cuales saturadas (g)	Hydratos de carbono (g)	De los cuales azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)		
2069/499 /	41	16	3.1	2.2	31	5.5		

☒ Producto en ☒ permanente ☐ de temporada ☐ festivo

02/09/2016 10:00:03

Les informations figurant sur ce document ne sont valides qu'à la date d'émission. Seul l'étiquetage du produit fini fait foi.