



# SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Pag 1 di 1  
Stampa del 14/03/2022  
Sk.:00003685

<b>CODICE - REFERENZA</b>	<b>COD. 862 - SOPRESSA VICENTINA DOP 3 KG</b>
<b>NOTES</b>	La Sopressa vicentina Dop è un salume tipico ottenuto dalla lavorazione di carni di suini allevati nella provincia di Vicenza secondo un rigido Disciplinare. Insaccata in budello naturale ha una stagionatura di almeno tre mesi.
<b>CODICE EAN REFERENZA</b>	2530289
<b>CODICE EAN IMBALLO</b>	98053800130199
<b>MARCHIO:</b>	012
<b>INGREDIENTI</b>	CARNE DI SUINO, GRASSO DI SUINO, SALE, PEPE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE .CONSERVANTE: NITRATO DI POTASSIO
<b>SHELF LIFE TOTALE</b>	95 GIORNI
<b>SHELF LIFE RESIDUA</b>	60 GIORNI
<b>PESO MEDIO REFERENZA:</b>	3,00 KG CIRCA
<b>PESO MEDIO IMBALLO STANDARD</b>	6,00 KG CIRCA
<b>NR. PEZZI PER IMBALLO STANDARD</b>	2 NR
<b>NR. CARTONI PER STRATO:</b>	11 NR
<b>NR. STRATI PER PALLET</b>	4 NR
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	04
<b>DICHIARAZIONE ALLERGENI</b>	Becher Spa dichiara che nella preparazione dell'alimento al quale fa riferimento la presente scheda tecnica non viene utilizzato alcun ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'ALLEGATO II (SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE) del Reg. CEE/UE n. 1169/11.

Rev. 1	Data Emissione 12/02/2018	<b>Dott.Graziano Sermi</b> Assicurazione e Controllo Qualita	
--------	---------------------------	---	--

**BECHÈR**<sup>®</sup>  
Salumi di Natura S.p.A.

Sede legale e stab.: 31050 Ponzano Veneto (TV) Via Postumia, 36 - Autorizzazione Export I 448 L.C.E.E. - Tel 0422.9613 - Fax 0422.967171 - www.becher.it - E-mail: info@becher.it  
Stabilimento: 31050 Ponzano Veneto (TV) - Via Povegliano, 46 - Autorizzazione Export I 807 L.C.E.E. - Fax 0422.440412  
C.F., P.IVA e REG. IMP. TV 00192840262 - R.E.A.TV N. 63338 - Capitale Sociale € 6.020.223,60