

FICHA DE PRODUTO

Mercado Interno

**392**

Cód. Produto

Fiambre da Perna Dubom - Pq 1 un

Designação

Carne da perna de porco, salmoura, dextrose, gelificante (carragenina), emulsionante (polifosfatos de sódio), antioxidante (eritorbato de sódio), conservante (nitrito de sódio)

Composição

Preparação das carnes; preparação da salmoura; injeção; massagem; enchimento; enformagem; cozedura; arrefecimento; desenformagem; encartonagem

Fluxograma

Conservar entre 0° e 5°C

Conservação

75 dias

Validade

0° a 5°C

Temp. Distrib.

Charcutaria

Família Produto

Mercado Interno

Loc. Produto

Kg

Un. Venda

3,800

Q. Liq. Emb.

3,800

Q. Esc. Emb.

0,014

Tara Emb.

 $3,8 + 0,014 = 3,814$

Quant. Bruta Emb.

2976392 PPPPP C

Cód. Barras Prod.

Cozedura Directa

Sist. Embalagem

Saco Retrátil

Emb. Produto

392

PLU Emb.

230 x 170 x 125

Dimensão da Emb. (CxLxA) mm

1

Un. Emb Exp.

3,800

Q. Liq. Emb Exp.

0,110

Tara Emb Exp.

 $3,8 + 0,124 = 3,924$

Quant. Bruta Emb Exp.

95601494000545

Cód. Barras Emb Exp.

255 - Caixa Cartão-1 Fiambre Peq. s/ Imp.

Emb. Expedição

74392

PLU Emb Exp.

248 x 190 x 128

Dim. Int. Emb Exp. (CxLxA) mm

248 x 190 x 128

Dim. Ext. Emb Exp. (CxLxA) mm

19

Nº Cx/Camada

7

Nº Máx/Camadas

133

Nº Cx/Paleta

800 x 1200 x 896

Dimensão Paleta (CxLxA)mm

21,50

Peso Paleta

505,40

Peso Escorrido/Paleta

505,40

Peso Líquido/Paleta

543,39

Peso Bruto/Paleta