



SCHEMA PRODOTTO

Codice Articolo
Descrizione

11550

Tac m fesa x1 sv cal

Fesa di tacchino maschio X1 sottovuoto fresca classe A

Alimentazione	Linea	Sesso	Maschio
Tipo Prodotto	Sezionato	Colore	Indifferente
Tipo Confezionamento	Blank	Marchio	Amadori
Codice Indicod		Lavorazione	2a Lavorazione
Modalità di conservazione	Refrigerato	ShelfLife Intera	20
Tipo Allevamento	-	Shelf life min garantita (SLM)	13
Scelta	Prima scelta	ShelfLife Prod.	20

Bollature Sanitarie IT 0130 M CE
IT 021 M CE

Pos. Boll. San. Etichetta CGM

GTIN(EAN 128) 98006473115505
Autorizzazione EAN Confezione S
Denominazione di vendita

Ingredienti

Comanda Peso		Soggetto a Calo Peso	No
Peso variabile		Pezzi x confezione	1
Peso netto singolo pezzo (Gr)	5000,0 +/- 300,0	Peso netto confezione (Gr)	5000,0 +/- 300,0
Tara confezione (Gr)	35,0	Peso netto imballo (Kg)	5,0000 +/- 0,3000
Confezioni x imballo	1		
Tara imballo (Gr)	270,0	Volume imballi (Cm3)	18000,0000
Imballi x strato	8	Altezza tot Pallet (Cm)	165,00
Strati x pallet	11		
Imballi per pallet (Nr)	88		
Peso Lordo Pallet (Kg)	487,7600		

Tipo Pallet Pallets EPAL a rendere

Valori Nutrizionali medi	Per 100gr di prodotto
Energia kJ	443 kJ
Energia kcal	106 kcal
Grassi	1.1 g
di cui grassi saturi	0.4 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	24 g
Sale	0.2 g

Standard Microbici

CMT	<500.000 u.f.c./g
Escherichia coli	<500 u.f.c./g
Listeria monocytogenes	Limiti di legge (O.M. 07/12/93)
Salmonella Enteriditis	Assente/25 g
Salmonella Typhimurium	Assente/25 g

Materiali di Confezionamento

Codice	Descrizione	Quantità	UM
100153	Colla in granuli	0,00350	KG
101529	Plateaux 40x30x15/12 ste leg.	1,00000	NR
100330	Et termica p.bia 64x48 foro 50	1,00000	NR
100364	Film inf.mm.521/300 280my tacc	0,09000	MQ
100365	Film sup.mm.506/85 my tacc.	0,09000	MQ
100370	Et am fesa di tacchino 90x85	1,00000	NR
100674	Film pallets plt	0,55000	MT
101204	Angolari cartone 35x35x2,7	0,02780	MT
101477	Et termica 105x80 foro 50	1,00000	NR

Standard Qualitativi

Confezionamento

Confezione sotto vuoto perfettamente integra e correttamente saldato.

Etichetta marchio a sinistra e etichetta peso/prezzo a destra ed entrambe devono essere posizionate in maniera regolare, diritte e completamente aderenti alla confezione.

Prodotto posizionati come da foto allegata.

Prodotto

Colore tipico delle carni fresche ben dissanguate.

Assenza:

- di ematomi;
- grumi di sangue;
- pelle;
- penna;
- tagli o gravi frangiature.

Accettati:

- la rifilatura della borsa sternale se di medie dimensioni;
- lievi rossori.

La fesa deve essere sgrassata e all'interno della confezione devono essere presenti 2 medaglioni.

Indicazioni Etichettatura

Denominazione di vendita

Codice di rintracciabilità/lotto

Scadenza

Bollo cee

Indirizzo Produttore

Conservare da 0 a +4°C

Da Consumarsi previa cottura

Peso netto

Fresco

Classe

ITALIA - Province