

CARATTERISTICHE GENERALI			
CLIENTE			
DENOMINAZIONE	SARATOGA FQ RACK AGNELLO IRLANDA		
	Porzione di carne ovina derivata dal quarto anteriore		
INGREDIENTI	Carne di ovino refrigerata		
CODICE FORNITORE	MARFQR		
CATEGORIA	Agnello irlandia		
ORIGINE	IRLANDA		
DATI LOGISTICI			
TIPOLOGIA CONFEZIONE	Sottovuoto	DIMENSIONI S/V	200X350mm.
PEZZI PER CONFEZIONE	2	PEZZATURA	0,45 kg >> 0,65 kg
TIPOLOGIA IMBALLO	CARTONE	DIMENSIONI CASSA	379x290x190 mm
PESO NETTO IMBALLO	0,75 Kg	PESO MEDIO CASSA	Kg 8,80
CONFEZIONI PER CASSA	8	CARTONI PER STRATO	6
STRATI PER PALLET	8	CASSE PER PALLET	48
PESO MEDIO PALLET	422 kg	TIPOLOGIA PALLET	EPAL LEGNO
ETICHETTA CONFEZIONE	ITA + EAN128	ETICHETTA IMBALLO	ITA + EAN128
INFORMAZIONI DI ETICHETTATURA	Nome e indirizzo produttore. Origine (nato allevato macellato...) Data e stabilimento di macellazione (nome e Aut. Sanitaria) Data e stabilimento di sezionamento (nome e Aut. Sanitaria) Gradi conservazione (0°C - 4°C) Lotto produzione Data di scadenza Pesi (lordo, netto, tara) Codice prodotto		
ULTERIORI INFORMAZIONI	Gli imballi devono essere integri, non danneggiati e/o schiacciati. Flim plastico avvolto intorno ai pallet Nome e indirizzo del destinatario su ogni pallet		
ESMPIO ETICHETTA CONFEZIONE	 (01)95038514094206(3102)000122(15)160728(10)47126 Saratoga Rack Agnello Irlanda Macellato in: IRLANDA 313 EC Sezionato in: IRLANDA 313 EC Confezionato il : 30/06/2016 Da Consumarsi pref. entro il : 28/07/2016 Origine Irlanda Carne Ovina Refrigerata Kepak Athleague, Co. Roscommon Conservare tra 0 e +7C  Lotto Peso Netto: 1.22 KG 47126		

<p>ESEMPIO ETICHETTA CARTONE</p>	
<p>ESEMPIO CODICE A BARRE EAN128</p>	
<p align="center">CRITERI DI SPEDIZIONE</p>	
<p>DOCUMENTAZIONE</p>	<p>DDT, CMR e tracciabilità da spedire via posta elettronica prima della spedizione della merce</p>
<p>CONSEGNA</p>	<p>Entro 4 giorni dalla spedizione</p>
<p>COMPOSIZIONE PALLET</p>	<p>Pallet legno E-PAL 48 casse per pallet Pallet avvolti da film in modo corretto Pallet etichettati con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nome e indirizzo cliente (Fatturazione) - Nome e indirizzo destinazione - Data di consegna - Numero e dati trasportatore -
<p align="center">CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p>	
<p>CARICA MESOFILA TOTALE</p>	<p><1.000.000 ufc/g</p>
<p>ESCHERICHIA COLI</p>	<p><100 ufc/g</p>
<p>STAFILOCOCCI COAG. +</p>	<p><100 ufc/g</p>
<p>SALMONELLA</p>	<p>ASSENTE\25g</p>
<p align="center">CRITERI DI PRODUZIONE</p>	
<p>TEMPO MAX MACELLAZIONE - SEZIONAMENTO</p>	<p>72 Ore</p>
<p>TEMPO MIN MACELLAZIONE - SEZIONAMENTO</p>	<p>24 Ore</p>
<p>SHELF LIFE</p>	<p>28 giorni dalla data di produzione</p>
<p>SHELF LIFE MIN ALLA CONSEGNA</p>	<p>18 giorni</p>
<p>TEMPERATURA MASSIMA</p>	<p>4°C</p>
<p>TEMPERATURA MINIMA</p>	<p>0°C</p>

FOTO TAGLIO ANATOMICO



FOTO TAGLIO ANATOMICO



FOTO CONFEZIONE

