



SCHEMA PRODOTTO

Codice Articolo Descrizione

69936
Arrosto tacc tranc fb exp
Arrosto di tacchino trancio fb ger/aus

Alimentazione	Linea	Sesso	-
Tipo Prodotto	Prodotto a base di carne	Colore	Non Pervenuto
Tipo Confezionamento	Confezionato sottovuoto	Marchio	Fattoria Buona
Codice Indicod	2801268	Lavorazione	4ª Lavorazione
Modalità di conservazione	Refrigerato	ShelfLife Days	120
Tipo Allevamento	-	TMC residuo al carico	80
Scelta	Prima scelta	ShelfLife Prod.	0

Bollature Sanitarie IT 021 M CE

Pos. Boll. San. Etichetta

GTIN(EAN 128) 98006473699364

Autorizzazione EAN Confezione S

Denominazione di vendita

Ingredienti

Carne di tacchino (58%), Acqua, amido, sale, destrosio, aromi. Addensanti: Carragenina, farina di semi di carruba. Antiossidante: Ascorbato di sodio. Conservante: Nitrito di sodio

Comanda Peso		Soggetto a Calo Peso	No
Peso variabile		Pezzi x confezione	1
Peso netto singolo pezzo (Gr)	3000,0 +/- 300,0	Peso netto confezione (Gr)	3000,0 +/- 300,0
Tara confezione (Gr)	12,0	Peso netto imballo (Kg)	6,0000 +/- 0,6000
Confezioni x imballo	2		
Tara imballo (Gr)	270,0	Volume imballi (Cm3)	18000,0000
Imballi per strato	8	Altezza tot Pallet (Cm)	165,00
Strati x pallet	11		
Imballi per pallet (Nr)	88		
Peso Lordo Pallet (Kg)	575,7600		

Tipo Pallet Pallets EPAL

Standard Microbici

CMT <1.000 u.f.c./g

Coliformi <100 u.f.c./g

Enterococchi <10 u.f.c./g

Escherichia coli <10 u.f.c./g

Listeria monocytogenes Limiti di legge (O.M. 07/12/93)

Salmonella Assente/25g

Materiali di Confezionamento

Codice	Descrizione	Quantità	UM
08476	Film edibile fascia 57 cm.	0,40000	MT
08477	Rete calibr. Viscoret 145/48 q	0,40000	MT
CF008	CARTONE FORMATO 40x30x15/12	1,00000	NR
100153	Colla in granuli	0,00350	KG
101529	Plateaux 40x30x15/12 ste leg.	1,00000	NR
I00330	Et termica p.bia 64x48 foro 50	2,00000	NR
I00674	Film pallets plt	0,55000	MT
I01204	Angolari cartone 35x35x3	0,02780	MT
I01476	Et termica 80x105 foro 40	1,00000	NR
I01886	Sac.s.v.term.retr.mm 250x450	2,00000	NR
I02011	Clip all.cod.848 lung.21.5 BOC	2,00000	NR
I02060	Et ad fb arrosto trancio exp	2,00000	NR

Standard Qualitativi

Prodotto: il prodotto deve avere un' estremità arrotondata ed una riportante la sezione di taglio del prodotto. La superficie del prodotto di color nocciola tenue (colore tipico delle carni arrostate) deve essere integra. Sono tollerate lievi discontinuità nella superficie esterna al prodotto. Ematomi e rossori sono tollerati solo se molto lievi.

Confezionamento sottovuoto:

Il sacco deve essere completamente aderente al prodotto e perfettamente saldato.

Su ogni unità di prodotto deve essere presente un' etichetta riportante le seguenti diciture: nome del prodotto, lotto di rintracciabilità, scadenza, bollo sanitario.