



## SCHEMA PRODOTTO

### Codice Articolo Descrizione

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

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

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

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