



SCHEMA PRODOTTO

Codice Articolo Descrizione

41270
GranRosty petto pollo ama
Gran rosty di petto di pollo Amadori

Alimentazione	Linea	Sesso	-
Tipo Prodotto	Prodotto a base di carne	Colore	Non Pervenuto
Tipo Confezionamento	Confezionato sottovuoto	Marchio	Amadori
Codice Indicod		Lavorazione	4 ^a Lavorazione
Modalità di conservazione	Refrigerato	ShelfLife Intera	90
Tipo Allevamento	-	Shelf life min garantita (SLM)	60
Scelta	Prima scelta	ShelfLife Prod.	90

Bollature Sanitarie IT 021 M CE

GTIN(EAN 128) 98006473412703
Autorizzazione EAN Confezione S
Denominazione di vendita

Ingredienti

Carne di pollo 75%, acqua, amido di patata, sale, aroma naturale, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:

Energia: KJ 407/Kcal 96;
Grassi: g 1,4
di cui acidi grassi saturi: g 0,4
Carboidrati: g 4,1
di cui zuccheri: g 0,4
Proteine: g 17
Sale: g 1,9

Comanda Peso		Soggetto a Calo Peso	No
Peso variabile		Pezzi x confezione	1 +/- 0
Peso netto singolo pezzo (Gr)	3000,0 +/- 15,0	Peso netto confezione (Gr)	3000,0 +/-
Tara confezione (Gr)	18,0	Peso netto imballo (Kg)	6,0000 +/- 0,0300
Confezioni x imballo	2		
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)	575,7600		

Tipo Pallet Pallets EPAL a rendere

Standard Microbici

CMT <1.000 u.f.c./g

Escherichia coli	<10 u.f.c./g
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g
Stafilococco coag +	<100 u.f.c./g
Coliformi	<100 u.f.c./g
Enterococchi	<10 u.f.c./g

Materiali di Confezionamento

Codice	Descrizione	Quantità	UM
I00153	Colla in granuli	0,00350	KG
I01529	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
I01476	Et termica 80x105 foro 40	1,00000	NR
I01660	Et termica 105x80 foro 50	1,00000	NR
I01886	Sac.s.v.term.retr.mm 250x450	2,00000	NR
I02086	Et ad am granrosty petto pol	2,00000	NR

Standard Qualitativi

L'articolo viene prodotto utilizzando carne avicola di origine italiana.

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 arrostitte) 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.