

SCHEDA PRODOTTO

Articolo **10331 Pol fusi x8 sv cal 140-170gr**
Fusi di pollo X8 sottovuoto calibrati 140-170g freschi classe A

Alimentazione	Linea	Colore	Indifferente
Tipo Prodotto	Sezionato	Marchio	Amadori
Tipo Confezionamento	Confezionato sottovuoto	GTIN(EAN 128)	98006473103311
Codice Indicod			
Modalità di conservazione	Refrigerato	ShelfLife Intera	20
	Conservare tra 0 e +4°C	Shelf life min garantita (SLM)	13
Lavorazione	2a Lavorazione		
Bollature Sanitarie	IT 033 M UE		
	IT 034 M UE		
	IT 021 M UE		

DATI LOGISTICI

Peso variabile		Pezzi x confezione	8
Peso netto singolo pezzo (Gr)	155,0 +/- 15,0	Peso netto confezione (Gr)	1240,0 +/- 120,0
Tara confezione (Gr)	30,0	Peso netto imballo (Kg)	3,7200 +/- 0,3600
Confezioni x imballo	3		
Tara imballo (Gr)	270,0	Volume imballi (Cm3)	18000,0000
Imballi x strato	8	Altezza tot Pallet (Cm)	225,00
Strati x pallet	14	Misura cassa (Cm)	40,0x30,0x15,0
Imballi per pallet (Nr)	112		
Peso Lordo Pallet (Kg)	480,9600		
Tipo Pallet	Pallets EPAL a rendere		

Valori Nutrizionali medi	Per 100gr di prodotto
Energia kJ	560 kJ
Energia kcal	134 kcal
Grassi	6.4 g
di cui grassi saturi	1.6 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	19 g
Sale	0.2 g

Standard Microbici

CMT	<500.000 u.f.c./g
Escherichia coli	<500 u.f.c./g
Listeria monocytogenes	< 1.000 ufc/g (Accordo Stato Regione del 10/11/2016)
Stafilococco coag +	<500 u.f.c./g
Enterobatteri Totali	<1.000 u.f.c./g
Campylobacter	<1.000 u.f.c./g
Salmonella Typhimurium	Assente/25 g
Salmonella Enteriditis	Assente/25 g

Standard Qualitativi

Prodotto

Colore tipico delle carni fresche ben dissanguate.

Assenza:

- di ematomi;
- grumi di sangue;
- tagli o gravi sfrangiature;
- penna;
- scottature;
- nocche rotte.

Accettati:

- lievi rossori;
- lievi scottature della pelle;
- lieve presenza di piume zona nocca.

Tutti i tagli devono essere regolari e in corrispondenza delle articolazioni.

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.

