

SCHEMA PRODOTTO

Articolo

31514 Tac fes fet sur iqf 700gr

Fesa di tacchino a fette surgelato individually quickly frozen in buste da 700g

Alimentazione	Linea	Sesso	-
Tipo Prodotto	Sezionato	Colore	Non Pervenuto
Tipo Confezionamento	Confezionato in buste	Marchio	Amadori
Codice Indicod	8006473014904	GTIN(EAN 128)	08006473315148
Modalità di conservazione	Surgelato (< -18 °C) Conservare a < -18°C	ShelfLife Intera	730
Tipo Allevamento	A terra	Consegna a gg da Produzione	365
Scelta Lavorazione	Prima scelta 2a Lavorazione	ShelfLife Prod.	730

Bollature Sanitarie IT 0130 M CE
IT 021 M CE

DATI LOGISTICI

Comanda Peso		Soggetto a Calo Peso	No
Peso variabile		Pezzi x confezione	7 +/- 0
Peso netto singolo pezzo (Gr)	110,0 +/- 20,0	Peso netto confezione (Gr)	700,0 +/-
Tara confezione (Gr)	7,0	Peso netto imballo (Kg)	2,8000 +/-
Confezioni x imballo	4		
Tara imballo (Gr)	172,0	Volume imballi (Cm3)	10920,0000
Imballi x strato	10	Altezza tot Pallet (Cm)	113,00
Strati x pallet	7	Misura cassa (Cm)	39,0x20,0x14,0
Imballi per pallet (Nr)	70		
Peso Lordo Pallet (Kg)			

Valori Nutrizionali medi	Per 100gr di prodotto
Energia kJ	443 kJ
Energia kcal	106 kcal
Grassi	1.1 g
di cui grassi saturi	0.4 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	24 g
Sale	0.2 g

Standard Microbici

CMT	<500.000 u.f.c./g
Escherichia coli	<500 u.f.c./g
Listeria monocytogenes	Limiti di legge (O.M. 07/12/93)
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 Enteritidis	Assente/25 g

Standard Qualitativi

Prodotto

Colore tipico delle carni fresche ben dissanguate.

Assenza:

- di ematomi;
- residui di sangue;
- cartilagine;
- cordoni tendinei;
- gravi sfrangiature;
- residui di ossa;
- brandelli di carne;
- residui di pelle.

Le fette devono presentarsi non sfrangiate e con spessore di 8 ± 2 mm.

Il prodotto surgelato deve presentarsi senza:

- Polietilene incastrato, cartellini aderenti al prodotto o incastrati, corpi estranei di qualunque natura, timbri vari sulla carne;
- Scottature da freddo: tollerabili se leggere e poco profonde;
- Ammuffimenti e/o irrancidimenti;
- Ematomi e/o coaguli estesi, riscontrati su oltre il 10% dei campioni osservati;
- Segni di scongelamento.

In fase di confezionamento assicurarsi che il prodotto sia correttamente protetto dal freddo con relativi sacchi, buste e coperchi correttamente chiusi.

Specifiche di Prodotto

Il numero di pezzi per confezione è variabile in funzione del peso di ogni singolo pezzoxxx

Materiali di Confezionamento

Area	Tipologia	Info di Riciclo	Codice	Descrizione	Quantità	UM
01	FILM ALIMENTARI	LDPE4 - Plastica	I01350	Film plt AMA Fesa Tacch. Fette	.35000	MQ
02	CONTENITORI PRODOTTO FINITO	PAP20 - Carta e cartone	I00063	Sc.Fs.315255210 am.surg.	1.00000	NR
02	ETICHETTE	PAP20 - Carta e cartone	I01494	Et termica 105x80 foro 40	1.00000	NR
02	VARIE IMB.	PP5 - Plastica	I00726	Nastro ad. 50x132 bianco	.50000	NR
03	VARIE IMB.	LDPE4 - Plastica	I00674	Film pallets plt	.55000	MT
03	VARIE IMB.	PAP20 - Carta e cartone	I01204	Angolari cartone 35x35x2,7	.02778	MT

01=Imballaggio primario – 02=Imballaggio secondario – 03= Imballaggio terziario.

