

Data Rev. 06/04/2022

SCHEDA PRODOTTO

Articolo

30753 Cordon b p&f kg3 sr

Cordon bleu prosciutto e formaggio surgelato catering kg 3

Alimentazione	Linea	Sesso	-
Tipo Prodotto	Prodotto a base di carne	Colore	Non Pervenuto
Tipo Confezionamento	Confezionato in buste	Marchio	Amadori
Codice Indicod		GTIN(EAN 128)	98006473307535
Modalità di conservazione	Surgelato (< -18 °C) Conservare a < -18°C	ShelfLife Intera	540
Tipo Allevamento	-	Consegna a gg da Produzione	0
Scelta Lavorazione	Prima scelta 4ª Lavorazione	ShelfLife Prod.	540

Bollature Sanitarie	IT 034 M CE IT 2144-P CE IT 033 M CE
----------------------------	--

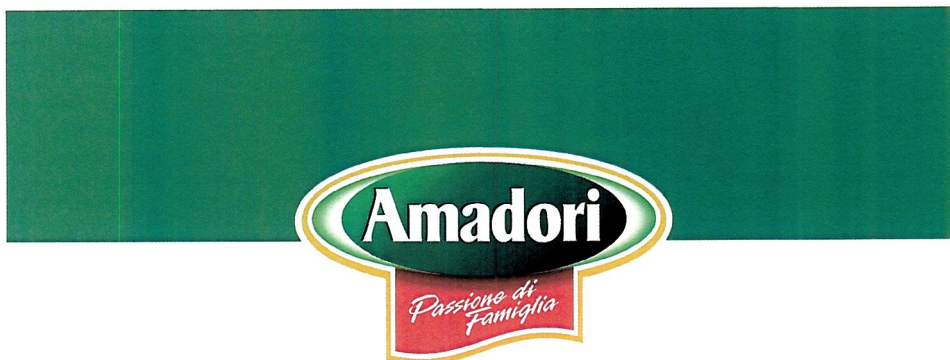
Ingredienti

carne di pollo 21 %, carne di tacchino 19 %, acqua, pangrattato (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra, curcuma, estratti di spezie: paprica e curcuma), olio di girasole, cotto di tacchino 7,2 % (carne di tacchino 73 %, acqua, amido di patate, sale, aromi, addensante: carragenina; destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio; zucchero, conservante: nitrito di sodio), farina di FRUMENTO, formaggio 5,3 % (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio), glutine di FRUMENTO amido di FRUMENTO, farina di mais, sale, amido di patata, sale iodato (sale, iodato di potassio 0,007 %), proteine del LATTE, proteine vegetali idrolizzate di mais, aromi, sali di fusione: citrato trisodico, acido citrico; spezie, albume d'UOVO in polvere, antiossidanti: ascorbato di sodio, estratti di rosmarino; agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; cipolla. PUO' CONTENERE SEDANO, SENAPE, SOIA

DATI LOGISTICI

Comanda Peso		Soggetto a Calo Peso	No
Peso variabile		Pezzi x confezione	8
Peso netto singolo pezzo (Gr)	125,0 +/- 6,0	Peso netto confezione (Gr)	1000,0 +/-
Tara confezione (Gr)	22,0	Peso netto imballo (Kg)	3,0000 +/-
Confezioni x imballo	3		
Tara imballo (Gr)	168,0	Volume imballi (Cm3)	10620,4800
Imballi x strato	12	Altezza tot Pallet (Cm)	177,80
Strati x pallet	11	Misura cassa (Cm)	39,0x18,4x14,8
Imballi per pallet (Nr)	132		
Peso Lordo Pallet (Kg)			

Valori Nutrizionali medi	Per 100gr di prodotto
Energia kJ	861 kJ
Energia kcal	206 kcal



Grassi	11 g
di cui grassi saturi	2.2 g
Carboidrati	13 g
di cui zuccheri	0.6 g
Proteine	13 g
Sale	1.8 g
Niacina	3.9 mg (24%VNR)
Iodio	23.5 µg (16%VNR)
Fosforo	150 mg (21%VNR)

Standard Microbici

CMT	<10.000 u.f.c./g
Escherichia coli	<100 u.f.c./g
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Limiti OM 07/12/93. Tutte le 5 aliquote <11 oppure 4 aliquote <11 e 1 aliquota tra 11 e 110
Stafilococco coag +	<100 u.f.c./g
Enterococchi	<100 u.f.c./g
Clostridium perfringens	<100 u.f.c./g

Standard Qualitativi

PRODOTTO

Dimensioni:

- D magg. 95+/-5;
- D min. 90+/-2;
- Spessore 22+/-2.

Forma tondo/ovale.

E' ammesso lo slittamento della seconda matrice carnea max 1 cm nel 5% del prodotto.

Deve essere assente prodotto con fuoriuscita del ripieno.

La panatura deve essere distribuita uniformemente, di colore dorato con particolari tendenti al bruno.

Non devono essere presenti zone con assenza di panatura superiore ad ad 1 cm 2.

Devono essere assenti sfrangiature lungo il perimetro del prodotto.

Specifiche di Prodotto

sacchi x imballo 1/2 n° pezzi 20+/-1xxx

Materiali di Confezionamento

Area	Tipologia	Info di Riciclo	Codice	Descrizione	Quantità	UM
01	ETICHETTE	PAP22 - Carta e cartone	I00330	Et termica p.bia 64x48 foro 50	6.00000	NR
02	ETICHETTE	PAP22 - Carta e cartone	I01478	Et termica totalizat.80x122,5	1.00000	NR
01	ETICHETTE		I00873	Et termica p. amadori 160x80	1.00000	NR
01	FILM ALIMENTARI	LDPE4 - Plastica	I00654	Film pe/Ild 630/65 my	.06237	MQ
02	CONTENITORI PRODOTTO FINITO		I04502	Sc.am.390x184x148 Food Service	1.00000	NR
02	VARIE IMB.		I00726	Nastro ad. 50x132 bianco	.48000	MT
03	VARIE IMB.	LDPE4 - Plastica	I00166	Film pallets plt macchinabile	.00300	KG
03	VARIE IMB.	PAP20 - Carta e cartone	I01204	Angolari cartone 35x35x2,7	.02777	MT

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

