

Articolo Descrizione

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		Lavorazione	4ª Lavorazione
Modalità di conservazione	Surgelato (< -18 °C)	ShelfLife Intera	540
Tipo Allevamento	-	Consegna a gg da Produzione	0
Scelta	Prima scelta	ShelfLife Prod.	540

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

Pos. Boll. San. Etichetta

GTIN(EAN 128) 98006473307535
Autorizzazione EAN Confezione N
Denominazione di vendita

Ingredienti

Carne di pollo e tacchino 39 %, 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, aromi, emulsionanti: citrato di sodio, acido citrico; spezie, albume d'UOVO in polvere, antiossidanti: ascorbato di sodio, estratti di rosmarino; agenti lievitanti: difosfato, carbonato acido di sodio; cipolla. PUO' CONTENERE SEDANO, SENAPE, SOIA.

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		14,8000
Imballi per pallet (Nr)	132		39,0000
Peso Lordo Pallet (Kg)			18,4000

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 aliquote tra 11 e 110
Stafilococco coag +	<100 u.f.c./g
Enterococchi	<100 u.f.c./g
Clostridium perfringens	<100 u.f.c./g

Materiali di Confezionamento

Codice	Descrizione	Quantità	UM
I00654	Film pe/lld 630/65 my	0,06240	MQ
I00873	Et termica p. amadori 160x80	1,00000	NR
I04502	Sc.am.390x184x148 Food Service	1,00000	NR
I00726	Nastro ad. 50x132 bianco	0,48000	MT
I00166	Film pallets plt macchinabile	0,00300	KG
I01204	Angolari cartone 35x35x2,7	0,02780	MT

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.

Indicazioni Etichettatura

Denominazione di vendita

Ingredienti

Codice di rintracciabilità/lotto

Scadenza

Bollo cee

Indirizzo Produttore

Nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -18°C (eventualmente contrassegnato con *** o ****) consumare preferibilmente entro la data di durabilità minima prevista; nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -12°C (eventualmente contrassegnato con **) consumare preferibilmente entro un mese o entro la data di durabilità minima se quest'ultima è antecedente; nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -6°C (eventualmente contrassegnato con *) consumare entro una settimana; nello scomparto del ghiaccio entro 3 giorni;

Da Consumarsi previa cottura

Peso netto

Origine carne avicola

Specifiche di Prodotto

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