



SCHEDA PRODOTTO

Codice Articolo Descrizione

41422

**Cordon Bleu praga mozz rt
std**

Cordon bleu praga & mozzarella confezione retail peso standard piccolo imballo

Alimentazione

Tipo Prodotto

Tipo Confezionamento

Codice Indicod

Modalità di conservazione

Linea

Prodotto a base di carne

Confezionato tradizionale

8006473903550

Refrigerato

Colore

Marchio

Lavorazione

ShelfLife Intera

Shelf life min garantita (SLM)

Non Pervenuto

Amadori

4^a Lavorazione

12

8

Bollature Sanitarie

IT 033 M CE

IT 034 M CE

Pos. Boll. San.

Etichetta

GTIN(EAN 128)

08006473414223

Ingredienti

Carne di pollo 21%, carne di tacchino 19%, acqua, pangrattato (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra, curcuma, estratto di spezie: paprica e curcuma), prosciutto cotto di praga 7,2% (carne di suino 74%, acqua, amido di patata, sale, destrosio, fruttosio, gelificante: E407, aromi, aroma di affumicatura, antiossidante: E301, conservante: E250), olio di girasole, farine di mais e FRUMENTO, mozzarella 4,6% (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio microbico), semola di GRANO duro, glutine di FRUMENTO, BURRO, sale, amido di FRUMENTO, proteine del LATTE, amido di patate, sale iodato (sale, iodato di potassio 0,007 %), proteine vegetali idrolizzate, albume di UOVO in polvere, aromi naturali, emulsionante: citrato di sodio; spezie, agenti lievitanti: difosfato disodico e carbonato e acido di sodio; antiossidante: ascorbato di sodio; cipolla, olio di girasole, correttore di acidità: acido citrico. Può contenere SEDANO, SENAPE e SOIA

Peso costante

Peso netto singolo pezzo (Gr)

125,0 +/-

Tara confezione (Gr)

12,0

Confezioni x imballo

6

Pezzi x confezione

2

Peso netto confezione (Gr)

250,0 +/-

Peso netto imballo (Kg)

1,5000 +/-

Tara imballo (Gr)

270,0

Imballi x strato

8

Strati x pallet

14

Imballi per pallet (Nr)

112

Peso Lordo Pallet (Kg)

222,2400

Volume imballi (Cm3)

18000,0000

Altezza tot Pallet (Cm)

225,00

Altezza Imballo (cm)

15,0000

Lunghezza Imballo (cm)

30,0000

Larghezza Imballo (cm)

40,0000

Tipo Pallet

Pallets EPAL a rendere

Valori Nutrizionali medi	Per 100gr di prodotto
Energia kJ	910 kJ
Energia kcal	206 kcal

Grassi	12 g
di cui grassi saturi	2.7 g
Carboidrati	13 g
di cui zuccheri	0.6 g
Proteine	13 g
Sale	2.1 g

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

Materiali di Confezionamento

Codice	Descrizione	Quantità	UM
I00330	Et termica p.bia 64x48 foro 50	10,00000	NR
I01478	Et termica totalizzat.80x122,5	1,00000	NR
I01478	Et termica totalizzat.80x122,5	1,00000	NR
I03820	Et termica p. 70x100 neutra	6,00000	NR
I00153	Colla in granuli	0,00350	KG
I01529	Plateaux 40x30x15/12 ste leg.	1,00000	NR
I00166	Film pallets plt macchinabile	0,00300	KG
I01204	Angolari cartone 35x35x2,7	0,02780	MT
I01476	Et termica 80x105 foro 40	1,00000	NR
I02435	Film pvc est. mm. 350x18my	0,69600	MT
I03098	Vassoio xps 5/25 bianco	6,00000	NR
I03820	Et termica p. 70x100 neutra	6,00000	NR
I03895	Et ad ama cordon praga 180x70	6,00000	NR

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 1 cm 2.

Devono essere assenti sfrangiature lungo il perimetro del prodotto.