



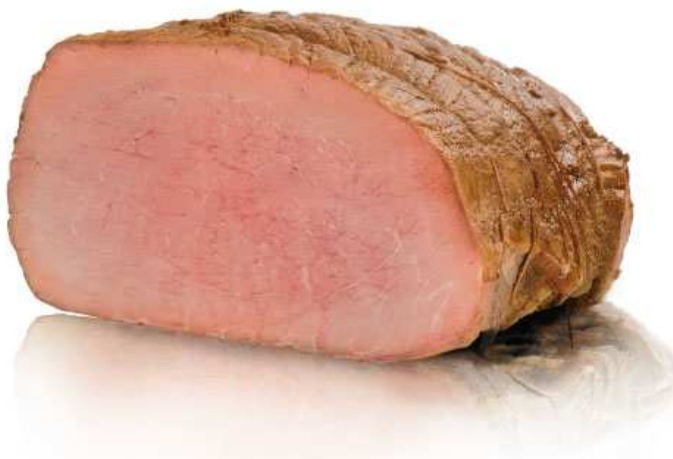
SCHEDA TECNICA

Roast Beef all'Inglese

Mo 0302 Rev 2

Scheda tecnica n° 1A

Rev 7



Codice articolo	RB001
Descrizione	Sottofesa di vitellone cotta all'inglese tagliato a metà, confezionato sotto vuoto
Ingredienti	Carne di bovino, sale, aromi naturali.
Caratteristiche chimico-fisiche	Umidità = 69,5% Aw = 0,97 pH = 5,7 Nitrati come NaNO ₃ = di legge Nitriti come NaNO ₂ = di legge
Caratteristiche microbiologiche	Listeria Monocytogenes = assente/25g Salmonella = assente/25g
Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	Proteine = 25 g Sale = 1 g Carboidrati = 0,3 g di cui zuccheri 0,2 g Grassi = 3,5 g Valore energetico = 559,6 kJ di cui saturi 1,2 g 132,7 kcal
Peso netto	3,5 Kg circa
TMC	60 giorni
Shelf life residua	40 giorni
Modalità di conservazione	Da 0°C a + 4°C
Imballo unitario	Sacco in nialene termosaldato
Misure confezione unitaria	l = 20 cm circa, h = 11 cm circa, L = 20 cm circa
N° confezioni	2 pezzi/cartone
Misure cartone	L = 38 cm, l = 27 cm, h = 17 cm
Cartoni/piano	8
N° piani	5
N° cartoni/pallet	40
Altezza pallet	100 cm
Codice EAN	218710