SCHEDA PRODOTTO

Codice Articolo 16807

Descrizione Pol petto fette sv BIO

Petto di pollo a fette biologico sottovuoto fresco classe A

Alimentazione	Biologica	**Sesso**	-
Tipo Prodotto	Sezionato	**Colore**	Bianco
Tipo Confezionamento	Confezionato tradizionale	**Marchio**	Amadori Bio
Codice Indicod		**Lavorazione**	2a Lavorazione
Modalità di conservazione	Refrigerato	**ShelfLife Intera**	20
Tipo Allevamento	-	**Shelf life min garantita (SLM)**	13
Scelta	Prima scelta	**ShelfLife Prod.**	20

Pos. Boll. San. Blank

GTIN(EAN 128) 98006473168075

Autorizzazione EAN Confezione N

Denominazione di vendita

Comanda Peso

Soggetto a Calo Peso No

Peso variabile		**Pezzi x confezione**	10
Peso netto singolo pezzo (Gr)	100,0 +/- 20,0	**Peso netto confezione (Gr)**	1000,0 +/- 200,0
Tara confezione (Gr)	52,0	**Peso netto imballo (Kg)**	2,0000 +/- 0,4000
Confezioni x imballo	2		
Tara imballo (Gr)	270,0	**Volume imballi (Cm3)**	18000,0000
Imballi x strato	8	**Altezza tot Pallet (Cm)**	165,00
Strati x pallet	11		
Imballi per pallet (Nr)	88		
Peso Lordo Pallet (Kg)	223,7600		

Tipo Pallet Pallets EPAL a rendere

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
Salmonella Typhimurium	Assente/25 g
Salmonella Enteriditis	Assente/25 g

Materiali di Confezionamento

Codice	Descrizione	Quantità	UM
I00153	Colla in granuli	0,00350	KG
I01529	Plateaux 40x30x15/12 ste leg.	1,00000	NR
I00330	Et termica p.bia 64x48 foro 50	2,00000	NR
I00610	Vassoio activotech 95a bianco	2,00000	NR
I00674	Film pallets plt	0,55000	MT
I01204	Angolari cartone 35x35x2,7	0,02780	MT
I01478	Et termica totalizzat.80x122,5	1,00000	NR
I03001	Sacc.nyplt 145 my 35x40	2,00000	NR
I04230	Et ad ama BIO 120x70	2,00000	NR

Standard Qualitativi

Prodotto

Colore tipico delle carni fresche ben dissanguate.
Assenza:
· di ematomi;
· gravi sfrangiature;
· cartillagini o ossa;
· grumi di sangue.

Accettati:
· leggere sfrangiature.

Spessore delle fette 9±2 mm.
Colorazione delle fette uniforme.

Indicazioni Etichettatura

Denominazione di vendità
Codice di rintracciabilità/lotto
Scadenza
Bollo cee
Indirizzo Produttore
Conservare da 0 a +4°C
Da Consumarsi previa cottura
Peso netto
Fresco
Classe
ITALIA - Province

Specifiche di Prodotto

ORIGINE DELLE CARNI: ITALIA