



SCHEDA TECNICA

M-7.2.04 04/12

Emesso da
GQ

Aggiornata al
18/09/2015

Codice articolo
PP1130

Denominazione commerciale
Fesa di tacchino arrosto olio e limone 200 g

IT
2013 L
CE

Denominazione prodotto
Tacchino arrosto con olio e limone

Tipologia prodotto
Prodotto fresco

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: **FESA di TACCHINO ARROSTO OLIO e LIMONE**

BARCODE: 8001246011302

DICHIARAZIONE: Non contiene OGM

MODALITA' CONSERVAZIONE: Conservare in frigorifero tra 0° e +4°C

INGREDIENTI: fesa di tacchino 50% (fesa di tacchino, acqua, aromi naturali, pepe, sale), verdure miste in proporzioni variabili (carote, SEDANO-rapa, peperoni, cipolline), olio di girasole 9%, capperi, olio extra vergine di oliva 3,4%, limone 1,1%, prezzemolo, acqua, semi di SENAPE, aceto di acquavite, spezie, aromi naturali, sale, zucchero, pepe. Contiene tracce di SOLFITI.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: **20 gg**
MODALITA' DI UTILIZZO: Prodotto pronto al consumo

DESTINATARI PREVISTI: Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC): Pezzo

PESO NETTO: **200 g** PESO LORDO: 220 g

CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO₂ + N₂)

TIPO CONFEZIONE: Contenitore in CPET con film in PET

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 35 Profondità 145

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV): Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: **4**

PESO LORDO UMV: 1005 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300

SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 16 UMV per pedana 160

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	198 kcal / 832 kJ
Proteine	12,4 g
Carboidrati	2,7 g
di cui zuccheri	
Grassi	16,8 g
di cui saturi	
Fibra Alimentare	
Tenore di sale	
di cui sodio	

Caratteristiche Microbiologiche

Carica batterica totale	< 900.000 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Muffe	< 100 ufc/g
Salmonella spp.	assente su 25 g
Listeria monocytogenes	assente su 25 g

Caratteristiche chimico fisiche

pH aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'

Azienda con Sistema Qualità certificato UNI EN ISO 9001:2008 (Certificato CSQA nr. 039), GSFS (BRC vers. 6 2011) e IFS Food (vers.6)
Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/1992 e Reg. UE 1169/2011
Imballaggi e MAC conformi al Reg. CE 1935/2004 e Reg. UE 10/2011