

	Scheda Tecnica Prodotto Salsiccia macinata a mazzi	Rev. 0 del 01/02/2018
---	--	----------------------------------

FOTO PRODOTTO	DESCRIZIONE
	
	MODALITA' DI CONSUMO
	-

INGREDIENTI	carne di suino 87%, acqua, sale, aromi naturali, saccarosio, destrosio, spezie, correttore di acidità: E262, antiossidanti: E300, E330, aglio
--------------------	---

ALLERGENI NEL PRODOTTO	ASSENTI
-------------------------------	----------------

ALLERGENI NEL SITO PRODUTTIVO	UOVA, LATTE, GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO [NOCI (Juglans regia, PISTACCHI (Pistacia vera))]
--------------------------------------	--

OGM	In riferimento ai Regolamenti CE n.1829/2003 e n. 1830/2003, si dichiara che il prodotto è esente da OGM.
------------	---

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	Energia	1120 Kj	Carboidrati	0,72 g
		270 Kcal	di cui zuccheri	0,53 g
	Grassi	23,5 g	Proteine	14 g
	di cui acidi grassi saturi	7,7 g	Sale	2,8 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Coliformi totali: <3000 ufc/gr	
E. Coli: 500 ufc/gr	
Salmonella spp.: Assente / 10 gr	
Listeria monocytogenes: Assente / 25 gr	

CLIENTE	NOME PRODOTTO			COD. INT.	PLU	EAN VASC/CT		ETICHETTA
GI.PA. 2004 S.R.L.	Salsiccia macinata a mazzi			PL02023	0	2446140/2446140		17
DIMENSIONI CONFEZIONE (Codice: Sacchi cellophane 400x600 neutri uso alimentare)	LUNGHEZZA	600	mm	DIMENSIONI CARTONE (Tipo: ART. A)		LUNGHEZZA	390	mm
	LARGHEZZA	400	mm			LARGHEZZA	295	mm
	ALTEZZA	0	mm			ALTEZZA	155	mm

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Sacchetto
--------------------------------	-----------

SHELF -LIFE DALLA PRODUZIONE	8 giorni
SHELF- LIFE DALLA CONSEGNA	7 giorni
SHELF-LIFE DOPO APERTURA IMBALLO	2 giorni

NR PEZZI PER CONFEZIONE	/	PESO NETTO CONFEZIONE	
NR CONFEZIONI PER CARTONE	/	PESO NETTO CARTONE	3 Kg
NR CARTONE PER STRATO	/	NR STRATI PER PALLET	/
ALTEZZA MAX PALLET	0 Cm		

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Da vendersi previo frazionamento
-------------------------------------	----------------------------------

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	0°C / +4°C
-------------------------------------	------------

MODALITA' TRASPORTO	Automezzi idonei e refrigerati, nel rispetto delle normative vigenti
----------------------------	--