

	Scheda Tecnica Prodotto Salsiccia puro suino non legata Montescudaio	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	1121 Kj	Carboidrati	0,77 g
		271 Kcal	di cui zuccheri	0,58 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 puro suino non legata Montescudaio			PL02064	0	2668033/2668033		17
DIMENSIONI CONFEZIONE (Codice: 441B)	LUNGHEZZA	200	mm	DIMENSIONI CARTONE (Tipo: ART. A)	LUNGHEZZA	390	mm	
	LARGHEZZA	140	mm		LARGHEZZA	295	mm	
	ALTEZZA	34	mm		ALTEZZA	155	mm	

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Film Estensibile
--------------------------------	------------------

SHELF -LIFE DALLA PRODUZIONE	7 giorni
SHELF- LIFE DALLA CONSEGNA	6 giorni
SHELF-LIFE DOPO APERTURA IMBALLO	2 giorni

NR PEZZI PER CONFEZIONE	1	PESO NETTO CONFEZIONE	0,40 Kg
NR CONFEZIONI PER CARTONE	8	PESO NETTO CARTONE	3,20 Kg
NR CARTONE PER STRATO	8	NR STRATI PER PALLET	9
ALTEZZA MAX PALLET	150 Cm		

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Libero Servizio
-------------------------------------	-----------------

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

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