



## SCHEMA PRODOTTO

### Codice Articolo Descrizione

**41270**  
**GranRosty petto pollo ama**  
Gran rosty di petto di pollo Amadori

<b>Alimentazione</b>	Linea	<b>Sesso</b>	-
<b>Tipo Prodotto</b>	Prodotto a base di carne	<b>Colore</b>	Non Pervenuto
<b>Tipo Confezionamento</b>	Confezionato sottovuoto	<b>Marchio</b>	Amadori
<b>Codice Indicod</b>		<b>Lavorazione</b>	4 <sup>a</sup> Lavorazione
<b>Modalità di conservazione</b>	Refrigerato	<b>ShelfLife Intera</b>	90
<b>Tipo Allevamento</b>	-	<b>Shelf life min garantita (SLM)</b>	60
<b>Scelta</b>	Prima scelta	<b>ShelfLife Prod.</b>	90

**Bollature Sanitarie** IT 021 M CE

**GTIN(EAN 128)** 98006473412703  
**Autorizzazione EAN Confezione** S  
**Denominazione di vendita**

### Ingredienti

Carne di pollo 75%, acqua, amido di patata, sale, aroma naturale, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:

Energia: KJ 407/Kcal 96;  
Grassi: g 1,4  
di cui acidi grassi saturi: g 0,4  
Carboidrati: g 4,1  
di cui zuccheri: g 0,4  
Proteine: g 17  
Sale: g 1,9

<b>Comanda Peso</b>		<b>Soggetto a Calo Peso</b>	No
<b>Peso variabile</b>		<b>Pezzi x confezione</b>	1 +/- 0
<b>Peso netto singolo pezzo (Gr)</b>	3000,0 +/- 15,0	<b>Peso netto confezione (Gr)</b>	3000,0 +/-
<b>Tara confezione (Gr)</b>	18,0	<b>Peso netto imballo (Kg)</b>	6,0000 +/- 0,0300
<b>Confezioni x imballo</b>	2		
<b>Tara imballo (Gr)</b>	270,0	<b>Volume imballi (Cm3)</b>	18000,0000
<b>Imballi x strato</b>	8	<b>Altezza tot Pallet (Cm)</b>	165,00
<b>Strati x pallet</b>	11		
<b>Imballi per pallet (Nr)</b>	88		
<b>Peso Lordo Pallet (Kg)</b>	575,7600		

**Tipo Pallet** Pallets EPAL a rendere

### Standard Microbici

CMT <1.000 u.f.c./g

Escherichia coli	<10 u.f.c./g
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g
Stafilococco coag +	<100 u.f.c./g
Coliformi	<100 u.f.c./g
Enterococchi	<10 u.f.c./g

#### Materiali di Confezionamento

Codice	Descrizione	Quantità	UM
I00153	Colla in granuli	0,00350	KG
I01529	Plateaux 40x30x15/12 ste leg.	1,00000	NR
<b>I00330</b>	Et termica p.bia 64x48 foro 50	2,00000	NR
<b>I00674</b>	Film pallets plt	0,55000	MT
<b>I01476</b>	Et termica 80x105 foro 40	1,00000	NR
<b>I01660</b>	Et termica 105x80 foro 50	1,00000	NR
<b>I01886</b>	Sac.s.v.term.retr.mm 250x450	2,00000	NR
<b>I02086</b>	Et ad am granrosty petto pol	2,00000	NR

#### Standard Qualitativi

L'articolo viene prodotto utilizzando carne avicola di origine italiana.

Prodotto: il prodotto deve avere un' estremità arrotondata ed una riportante la sezione di taglio del prodotto. La superficie del prodotto di color nocciola tenue (colore tipico delle carni arrostitte) deve essere integra. Sono tollerate lievi discontinuità nella superficie esterna al prodotto. Ematomi e rossori sono tollerati solo se molto lievi.

Confezionamento sottovuoto:

Il sacco deve essere completamente aderente al prodotto e perfettamente saldato.

Su ogni unità di prodotto deve essere presente un' etichetta riportante le seguenti diciture: nome del prodotto, lotto di rintracciabilità, scadenza, bollo sanitario.