



SCHEMA PRODOTTO

Articolo Descrizione

00195
Tacchino busto fem. mini fr a
Busto tacchino mini femmina fresco classe A

Alimentazione	Linea	Colore	Indifferente
Tipo Prodotto	Prodotto tradizionale	Marchio	Del Campo
Tipo Confezionamento	Sfuso	Lavorazione	1a Lavorazione
Codice Indicod		Consegna a gg da Produzione	5
Modalità di conservazione	Refrigerato		

Bollature Sanitarie IT 0130 M CE
IT 021 M CE

GTIN(EAN 128) 98012584001958

Peso variabile		Pezzi x confezione	1
Peso netto singolo pezzo (Gr)	2650,0 +/- 300,0	Peso netto confezione (Gr)	2650,0 +/- 300,0
Tara confezione (Gr)	0,0	Peso netto imballo (Kg)	10,6000 +/- 1,2000
Confezioni x imballo	4		
Tara imballo (Gr)	600,0	Volume imballi (Cm3)	36000,0000
Imballi x strato	4	Altezza tot Pallet (Cm)	195,00
Strati x pallet	12		15,0000
Imballi per pallet (Nr)	48		60,0000
Peso Lordo Pallet (Kg)			40,0000

Valori Nutrizionali medi	Per 100gr di prodotto
Energia kJ	564 kJ
Energia kcal	135 kcal
Grassi	6.9 g
di cui grassi saturi	1.2 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	18.2 g

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 Enteritidis	Assente/25 g

Standard Qualitativi

Prodotto

Colore tipico delle carni fresche ben dissanguate.

Il busto deve essere:

- Correttamente eviscerato (no residui di interiora o feci);
- Privo di ematomi;
- Privo di fusi gonfi;
- Privo di borse sternali;
- Privo di graffi gravi;
- Privo di penna.

Sono accettati:

- presenza di scottature;
- graffi leggeri;
- lieve presenza di rossori;
- lieve presenza di piume.

Taglio nocca anatomico.

Taglio collo a filo dal petto.

Pelle collo a filo dal petto.

Confezionamento

Il prodotto deve essere protetto.



SCHEDA PRODOTTO

Articolo Descrizione

00230
Tacchino fem. busto midi fr a
Busto di tacchino femmina midi fresco classe A Del Campo

Alimentazione	Linea	Colore	Indifferente
Tipo Prodotto	Prodotto tradizionale	Marchio	Del Campo
Tipo Confezionamento	Sfuso	Lavorazione	1a Lavorazione
Codice Indicod		Consegna a gg da Produzione	5
Modalità di conservazione	Refrigerato		

Bollature Sanitarie IT 0130 M CE
IT 021 M CE

Pos. Boll. San. Etichetta

GTIN(EAN 128) 98012584002306

Peso variabile		Pezzi x confezione	1
Peso netto singolo pezzo (Gr)	3800,0 +/- 600,0	Peso netto confezione (Gr)	3800,0 +/- 600,0
Tara confezione (Gr)	0,0	Peso netto imballo (Kg)	15,2000 +/- 2,4000
Confezioni x imballo	4		
Tara imballo (Gr)	670,0	Volume imballi (Cm3)	45600,0000
Imballi x strato	4	Altezza tot Pallet (Cm)	167,00
Strati x pallet	8		19,0000
Imballi per pallet (Nr)	32		60,0000
Peso Lordo Pallet (Kg)			40,0000

Valori Nutrizionali medi	Per 100gr di prodotto
Energia kJ	564 kJ
Energia kcal	135 kcal
Grassi	6.9 g
di cui grassi saturi	1.2 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	18.2 g

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 Enteritidis	Assente/25 g

Standard Qualitativi

Prodotto

Colore tipico delle carni fresche ben dissanguate.

Il busto deve essere:

- Correttamente eviscerato (no residui di interiora o feci);
- Privo di ematomi;
- Privo di fusi gonfi;
- Privo di borse sternali;
- Privo di graffi gravi;
- Privo di penna.

Sono accettati:

- presenza di scottature;
- graffi leggeri;
- lieve presenza di rossori;
- lieve presenza di piume.

Taglio nocca anatomico.

Taglio collo a filo dal petto.

Pelle collo a filo dal petto.



SCHEDA PRODOTTO

Articolo Descrizione

00543
Cappone tradizionale fr a
Cappone tradizionale fresco classe A

Alimentazione	Linea	Colore	Non Pervenuto
Tipo Prodotto	Prodotto tradizionale	Marchio	Altri
Tipo Confezionamento	Sfuso	Lavorazione	1a Lavorazione
Codice Indicod			
Modalità di conservazione	Refrigerato	Consegna a gg da Produzione	5

GTIN(EAN 128) 98012584005437

Peso variabile		Pezzi x confezione	5
Peso netto singolo pezzo (Gr)	2400,0 +/- 250,0	Peso netto confezione (Gr)	12000,0 +/- 1250,0
Tara confezione (Gr)	0,0	Peso netto imballo (Kg)	12,0000 +/- 1,2500
Confezioni x imballo	1		
Tara imballo (Gr)	600,0	Volume imballi (Cm3)	36000,0000
Imballi x strato	4	Altezza tot Pallet (Cm)	180,00
Strati x pallet	11		15,0000
Imballi per pallet (Nr)	44		60,0000
Peso Lordo Pallet (Kg)			40,0000

Standard Microbici

Salmonella Typhimurium	Assente/25 g
CMT	<1.000.000 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
Salmonella Enteriditis	Assente/25 g

Standard Qualitativi

Prodotto

Colore tipico delle carni fresche ben dissanguate.
Il busto deve essere:

- correttamente eviscerato (no residui di interiora e feci);
- privo di piume;
- privo di lacerazioni della pelle ed ematomi.

Sono accettati:

- scottature sparse;
- lievi rossori o abrasioni;
- lieve peluria sparsa.

Confezionamento

Il prodotto deve essere protetto.



SCHEMA PRODOTTO

Articolo Descrizione

10848
Pollo ripieno rt
Pollo ripieno confezione retail

Alimentazione	Linea	Colore	Bianco
Tipo Prodotto	Preparato di carne	Marchio	Amadori
Tipo Confezionamento	Confezionato tradizionale	Lavorazione	3 ^a Lavorazione
Codice Indicod	2266010	ShelfLife Intera	9
Modalità di conservazione	Refrigerato	Shelf life min garantita (SLM)	7

Bollature Sanitarie IT 021 M CE
IT 033 M CE

Pos. Boll. San. Contro film

GTIN(EAN 128) 98006473108484

Ingredienti

Ingredienti: carne di pollo 59 %, ripieno 37,6 % (carne di pollo 34 %, carne di tacchino 31 %, pancetta di suino 11,5 %, acqua, formaggio: LATTE, sale, caglio, conservante: liozima da UOVO; olive denocciolate, preparato per panatura - fecola di patata, farina di riso, fiocco di patata, olio di oliva, lievito di birra, sale, agente lievitante: carbonato acido di sodio; addensanti: farina di semi di guar - , LATTE scremato in polvere, sale iodato: sale, iodato di potassio 0,007 %; antiossidante: ascorbato di sodio; aromi naturali - contengono LATTOSIO-, noce moscata, pepe bianco, aglio in polvere), pancetta di suino 3,3 %, rosmarino 0,05 %, alloro 0,05 %. Può contenere GRANO.

Peso variabile		Pezzi x confezione	1
Peso netto singolo pezzo (Gr)	1050,0 +/- 50,0	Peso netto confezione (Gr)	1050,0 +/- 50,0
Tara confezione (Gr)	29,0	Peso netto imballo (Kg)	4,2000 +/- 0,2000
Confezioni x imballo	4		
Tara imballo (Gr)	450,0	Volume imballi (Cm3)	22800,0000
Imballi x strato	4	Altezza tot Pallet (Cm)	157,50
Strati x pallet	15		9,5000
Imballi per pallet (Nr)	60		60,0000
Peso Lordo Pallet (Kg)			40,0000

Valori Nutrizionali medi	Per 100gr di prodotto
Energia kJ	764 kJ
Energia kcal	183 kcal
Grassi	12 g
di cui grassi saturi	3.9 g
Carboidrati	0.7 g
di cui zuccheri	0 g

Proteine	18 g
Sale	0.8 g

Standard Microbici

CMT	< 500.000 UFC/g
Stafilococco coag +	< 500 UFC/g
Escherichia coli	< 500 UFC/g
Salmonella	Assente/25 g
Listeria monocytogenes	Limiti di legge (O.M. 07/12/93)



SCHEDA PRODOTTO

Articolo Descrizione

11102
Tac f busto leggera fr a
Tacchino femmina busto leggera sfuso fresco classe A

Alimentazione	Linea	Colore	Indifferente
Tipo Prodotto	Prodotto tradizionale	Marchio	Amadori
Tipo Confezionamento	Sfuso	Lavorazione	1a Lavorazione
Codice Indicod			
Modalità di conservazione	Refrigerato	Consegna a gg da Produzione	5

Bollature Sanitarie IT 0130 M CE
IT 021 M CE

Pos. Boll. San. Etichetta

GTIN(EAN 128) 98006473111026

Peso variabile		Pezzi x confezione	1
Peso netto singolo pezzo (Gr)	5000,0 +/- 500,0	Peso netto confezione (Gr)	5000,0 +/- 500,0
Tara confezione (Gr)	0,1	Peso netto imballo (Kg)	15,0000 +/- 1,5000
Confezioni x imballo	3		
Tara imballo (Gr)	800,0	Volume imballi (Cm3)	57600,0000
Imballi x strato	4	Altezza tot Pallet (Cm)	183,00
Strati x pallet	7		24,0000
Imballi per pallet (Nr)	28		60,0000
Peso Lordo Pallet (Kg)			40,0000

Valori Nutrizionali medi	Per 100gr di prodotto
Energia kJ	564 kJ
Energia kcal	135 kcal
Grassi	6.9 g
di cui grassi saturi	1.2 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	18.2 g

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

Standard Qualitativi

Prodotto

Colore tipico delle carni fresche ben dissanguate.

Il busto deve essere:

- Correttamente eviscerato (no residui di interiora o feci);
- Privo di ematomi;
- Privo di fusi gonfi;
- Privo di borse sternali;
- Privo di graffi gravi;
- Privo di penna.

Sono accettati:

- presenza di scottature;
- graffi leggeri;
- lieve presenza di rossori;
- lieve presenza di piume.

Taglio nocca anatomico.

Taglio collo a filo dal petto.

Pelle collo a filo dal petto.



SCHEMA PRODOTTO

Articolo Descrizione

11104
Tacchina midi trad fr a
Tacchino femmina tradizionale midi sfusa fresca classe A

Alimentazione	Linea	Colore	Indifferente
Tipo Prodotto	Prodotto tradizionale	Marchio	Amadori
Tipo Confezionamento	Sfuso	Lavorazione	1a Lavorazione
Codice Indicod		Consegna a gg da Produzione	5
Modalità di conservazione	Refrigerato		

Bollature Sanitarie IT 0130 M CE
IT 021 M CE

Pos. Boll. San. Etichetta

GTIN(EAN 128) 98006473111040

Peso variabile		Pezzi x confezione	1
Peso netto singolo pezzo (Gr)	4400,0 +/- 500,0	Peso netto confezione (Gr)	4400,0 +/- 500,0
Tara confezione (Gr)	0,0	Peso netto imballo (Kg)	17,6000 +/- 2,0000
Confezioni x imballo	4		
Tara imballo (Gr)	670,0	Volume imballi (Cm3)	45600,0000
Imballi x strato	4	Altezza tot Pallet (Cm)	167,00
Strati x pallet	8		19,0000
Imballi per pallet (Nr)	32		60,0000
Peso Lordo Pallet (Kg)			40,0000

Valori Nutrizionali medi	Per 100gr di prodotto
Energia kJ	564 kJ
Energia kcal	135 kcal
Grassi	6.9 g
di cui grassi saturi	1.2 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	18.2 g

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 Enteritidis	Assente/25 g

Standard Qualitativi

Prodotto

Colore tipico delle carni fresche ben dissanguate.

Il busto deve essere:

- Correttamente eviscerato (no residui di interiora o feci);
- Privo di ematomi;
- Privo di fusi gonfi;
- Privo di borse sternali;
- Privo di graffi gravi;
- Privo di penna.

Sono accettati:

- presenza di scottature;
- graffi leggeri;
- lieve presenza di rossori;
- lieve presenza di piume.

Taglio nocca +2cm max.

Taglio collo a filo del petto.

Pelle collo a filo del petto.



SCHEMA PRODOTTO

Articolo Descrizione

11211
Tacchinella ripiena rt
Tacchinella ripiena confezione retail fresca classe A

Alimentazione	Linea	Colore	Indifferente
Tipo Prodotto	Preparato di carne	Marchio	Amadori
Tipo Confezionamento	Confezionato tradizionale	Lavorazione	3 ^a Lavorazione
Codice Indicod	2265010	ShelfLife Intera	6
Modalità di conservazione	Refrigerato	Shelf life min garantita (SLM)	6

Bollature Sanitarie IT 033 M CE
IT 021 M CE

Pos. Boll. San. Contro film

GTIN(EAN 128) 98006473112115

Ingredienti

Preparazione a base di carne di pollame fresca di tacchino, con carne di pollo e carne di suino. Ingredienti: Busto di tacchino disossato 56%, ripieno (carne di tacchino 45%, carne di pollo 19%, carne di suino 18%, acqua; cotto di tacchino (carne di tacchino 73%, acqua, amido di patate, sale, aromi naturali, aromi, addensante: carragenina, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio; zucchero, conservante: nitrito di sodio), funghi trifolati (funghi prataioli colivati - agaricus bisporus -, acqua, sale, estratto di lievito, olio di girasole, amido di riso, spezie e piante aromatiche, aromi naturali, correttore di acidità: acido citrico), preparato per panatura (fecola di patata, farina di riso, fiocchi di patate, olio di oliva, lievito di birra, sale, agente lievitante: carbonato acido di sodio; addensante: farina di semi di guar), formaggio (LATTE, sale, caglio, conservante: liozima da UOVO), aromi naturali, aglio disidratato, sale iodato, destrosio, spezie, piante aromatiche, fibre vegetali, correttore di acidità: diacetato di sodio. Antiossidante: ascorbato di sodio.

Peso variabile		Pezzi x confezione	1
Peso netto singolo pezzo (Gr)	2500,0 +/- 100,0	Peso netto confezione (Gr)	2500,0 +/- 100,0
Tara confezione (Gr)	20,0	Peso netto imballo (Kg)	10,0000 +/- 0,4000
Confezioni x imballo	4		
Tara imballo (Gr)	600,0	Volume imballi (Cm3)	36000,0000
Imballi x strato	4	Altezza tot Pallet (Cm)	195,00
Strati x pallet	12		15,0000
Imballi per pallet (Nr)	48		60,0000
Peso Lordo Pallet (Kg)			40,0000

Valori Nutrizionali medi	Per 100gr di prodotto
Energia kJ	764 kJ
Energia kcal	183 kcal
Grassi	12 g
di cui grassi saturi	3.9 g

Carboidrati	0.7 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	18 g
Sale	0.8 g

Standard Microbici

CMT	< 500.000 UFC/g
Stafilococco coag +	< 500 UFC/g
Escherichia coli	< 500 UFC/g
Salmonella	Assente/25 g
Listeria monocytogenes	Limiti di legge (O.M. 07/12/93)



SCHEMA PRODOTTO

Articolo Descrizione

41203
Maiale porchetta trancio
Maiale in porchetta sottovuoto fresco

Alimentazione	Linea	Colore	Non Pervenuto
Tipo Prodotto	Prodotto a base di carne	Marchio	Amadori
Tipo Confezionamento	Confezionato sottovuoto	Lavorazione	Commercializzato
Codice Indicod		ShelfLife Intera	60
Modalità di conservazione	Refrigerato	Shelf life min garantita (SLM)	30

Pos. Boll. San. Confezione

GTIN(EAN 128) 98006473412031

Ingredienti

Carne di suino 99%, sale marino, pepe nero, aglio, rosmarino

Peso variabile		Pezzi x confezione	1
Peso netto singolo pezzo (Gr)	5000,0 +/-	Peso netto confezione (Gr)	5000,0 +/-
Tara confezione (Gr)	117,0	Peso netto imballo (Kg)	10,0000 +/-
Confezioni x imballo	2		
Tara imballo (Gr)	600,0	Volume imballi (Cm3)	28560,0000
Imballi x strato	5	Altezza tot Pallet (Cm)	175,00
Strati x pallet	8		20,0000
Imballi per pallet (Nr)	40		68,0000
Peso Lordo Pallet (Kg)			21,0000

Valori Nutrizionali medi	Per 100gr di prodotto
Energia kJ	1,314 kJ
Energia kcal	316 kcal
Grassi	24 g
di cui grassi saturi	9.5 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Fibra alimentare	0 g
Proteine	25 g
Sale	1.1 g

Standard Microbici

CMT <5.000 u.f.c./g

Escherichia coli	<50 u.f.c./g
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Limiti di legge (O.M. 07/12/93)
Enterococchi	<10 u.f.c./g



SCHEMA PRODOTTO

Articolo Descrizione

41215
Maialino porchetta intera
Maialino porchetta intera fresca

Alimentazione	Linea	Colore	Non Pervenuto
Tipo Prodotto	Prodotto a base di carne	Marchio	Amadori
Tipo Confezionamento	Confezionato sottovuoto	Lavorazione	Commercializzato
Codice Indicod		ShelfLife Intera	60
Modalità di conservazione	Refrigerato	Shelf life min garantita (SLM)	30

Pos. Boll. San. Cassa

GTIN(EAN 128) 98006473412154

Ingredienti

Carne di suino 99%, sale marino, pepe nero, aglio, rosmarino

Peso variabile		Pezzi x confezione	1
Peso netto singolo pezzo (Gr)	12500,0 +/- 2500,0	Peso netto confezione (Gr)	12500,0 +/- 2500,0
Tara confezione (Gr)	51,0	Peso netto imballo (Kg)	12,5000 +/- 2,5000
Confezioni x imballo	1		
Tara imballo (Gr)	800,0	Volume imballi (Cm3)	32256,0000
Imballi x strato	8	Altezza tot Pallet (Cm)	175,00
Strati x pallet	5		32,0000
Imballi per pallet (Nr)	40		36,0000
Peso Lordo Pallet (Kg)			28,0000

Valori Nutrizionali medi	Per 100gr di prodotto
Energia kJ	1,314 kJ
Energia kcal	316 kcal
Grassi	24 g
di cui grassi saturi	9.5 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Fibra alimentare	0 g
Proteine	25 g
Sale	1.1 g

Standard Microbici

CMT <5.000 u.f.c./g

Escherichia coli	<50 u.f.c./g
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Limiti di legge (O.M. 07/12/93)
Enterococchi	<10 u.f.c./g



SCHEMA PRODOTTO

Articolo Descrizione

63405
Suino zampone cotto ing
Zampone di suino cotto

Alimentazione	Linea	Colore	Non Pervenuto
Tipo Prodotto	Prodotto a base di carne	Marchio	Anonimo
Tipo Confezionamento	Confezionato sottovuoto	Lavorazione	
Codice Indicod	8006473634058	ShelfLife Intera	730
Modalità di conservazione	Refrigerato	Shelf life min garantita (SLM)	180

Pos. Boll. San.	Confezione
GTIN(EAN 128)	98006473634051

Peso variabile		Pezzi x confezione	1
Peso netto singolo pezzo (Gr)	1000,0	Peso netto confezione (Gr)	1000,0
Tara confezione (Gr)	101,0	Peso netto imballo (Kg)	8,0000
Confezioni x imballo	8		
Tara imballo (Gr)	600,0	Volume imballi (Cm3)	30240,0000
Imballi x strato	6	Altezza tot Pallet (Cm)	183,00
Strati x pallet	8		21,0000
Imballi per pallet (Nr)	48		40,0000
Peso Lordo Pallet (Kg)			36,0000

Standard Microbici

CMT	<5.000 u.f.c./g
Escherichia coli	<50 u.f.c./g
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Limiti di legge (O.M. 07/12/93)
Enterococchi	<10 u.f.c./g



SCHEDA PRODOTTO

Articolo Descrizione

63406
Suino cotechino cotto ing
Cotechino di suino cotto

Alimentazione	Linea	Colore	Non Pervenuto
Tipo Prodotto	Prodotto a base di carne	Marchio	Anonimo
Tipo Confezionamento	Confezionato sottovuoto	Lavorazione	
Codice Indicod	8006473634065	ShelfLife Intera	730
Modalità di conservazione	Refrigerato	Shelf life min garantita (SLM)	180

Pos. Boll. San. Confezione

GTIN(EAN 128) 98006473634068

Peso variabile		Pezzi x confezione	1
Peso netto singolo pezzo (Gr)	500,0	Peso netto confezione (Gr)	500,0
Tara confezione (Gr)	85,0	Peso netto imballo (Kg)	4,0000
Confezioni x imballo	8		
Tara imballo (Gr)	600,0	Volume imballi (Cm3)	30240,0000
Imballi x strato	6	Altezza tot Pallet (Cm)	183,00
Strati x pallet	8		21,0000
Imballi per pallet (Nr)	48		40,0000
Peso Lordo Pallet (Kg)			36,0000

Standard Microbici

CMT	<5.000 u.f.c./g
Escherichia coli	<50 u.f.c./g
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Limiti di legge (O.M. 07/12/93)
Enterococchi	<10 u.f.c./g



SCHEMA PRODOTTO

Articolo Descrizione

63407
Suino stinco cotto ing
Stinco di suino cotto

Alimentazione	Linea	Colore	Non Pervenuto
Tipo Prodotto	Prodotto a base di carne	Marchio	Anonimo
Tipo Confezionamento	Confezionato sottovuoto	Lavorazione	
Codice Indicod	8006473634075	ShelfLife Intera	730
Modalità di conservazione	Refrigerato	Shelf life min garantita (SLM)	180

Pos. Boll. San. Confezione

GTIN(EAN 128) 98006473634075

Peso variabile		Pezzi x confezione	1
Peso netto singolo pezzo (Gr)	725,0 +/- 125,0	Peso netto confezione (Gr)	725,0 +/- 125,0
Tara confezione (Gr)	96,0	Peso netto imballo (Kg)	5,8000 +/- 1,0000
Confezioni x imballo	8		
Tara imballo (Gr)	800,0	Volume imballi (Cm3)	43200,0000
Imballi x strato	6	Altezza tot Pallet (Cm)	165,00
Strati x pallet	5		30,0000
Imballi per pallet (Nr)	30		40,0000
Peso Lordo Pallet (Kg)			36,0000

Standard Microbici

CMT	<5.000 u.f.c./g
Escherichia coli	<50 u.f.c./g
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Limiti di legge (O.M. 07/12/93)
Enterococchi	<10 u.f.c./g