



SCHEDA PRODOTTO

Codice Articolo Descrizione

41006
Cordon bleu p&f rt std pi
Cordon bleu p&f rt std pi

Alimentazione	Linea	Colore	Non Pervenuto
Tipo Prodotto	Prodotto a base di carne	Marchio	Amadori
Tipo Confezionamento	Confezionato tradizionale	Lavorazione	4 ^a Lavorazione
Codice Indicod	8006473016403	ShelfLife Intera	12
Modalità di conservazione	Refrigerato	Shelf life min garantita (SLM)	8

Bollature Sanitarie

IT 0130 M CE

Pos. Boll. San.

Etichetta

GTIN(EAN 128)

08006473410065

Ingredienti

carne di tacchino 19 %, carne di pollo 11,3 %, carne di pollo separata meccanicamente 9 %, pangrattato (farina di frumento, acqua, sale, lievito di birra, curcuma, estratti di spezie: paprica, curcuma), acqua, olio di colza, prosciutto cotto di tacchino 7,2 % (carne di tacchino 73 %, acqua, amido di patata, sale, aromi, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio; addensante: carragenina; zucchero, conservante: nitrito di sodio), formaggio 5,3 %, (latte, sale, fermenti lattici, caglio), farine di frumento e mais, glutine di frumento, amido di frumento, semola di grano duro, sale iodato, albume d'uovo in polvere, sale, proteine vegetali idrolizzate, antiossidante: ascorbato di sodio; esaltatore di sapidità: glutammato monosodico; agenti lievitanti: difosfati, idrogenocarbonato di sodio; pepe bianco in polvere, cipolla prefritta (contiene olio di palma), aglio in polvere, noce moscata, amido di patata, proteine del latte, burro, correttore di acidità: acido citrico; aromi. Può contenere sedano, senape e soia.

Peso costante		Pezzi x confezione	2
Peso netto singolo pezzo (Gr)	125,0 +/-	Peso netto confezione (Gr)	250,0 +/-
Tara confezione (Gr)	9,0	Peso netto imballo (Kg)	1,5000 +/-
Confezioni x imballo	6		
Tara imballo (Gr)	270,0	Volume imballi (Cm3)	18000,0000
Imballi x strato	8	Altezza tot Pallet (Cm)	165,00
Strati x pallet	11		
Imballi per pallet (Nr)	88		
Peso Lordo Pallet (Kg)	179,7600		

Tipo Pallet

Pallets EPAL a rendere

Valori Nutrizionali medi per 100gr di prodotti

Energia kcal	238,90
Energia kJ	997,20
Grassi	14,5
Grassi Saturi	3,8

Carboidrati	14,5
Zuccheri	0,4
Fibra alimentare	0,2
Proteine	12,6
Iodio	0,0
Sodio	0,8

Standard Microbici

CMT	<1.000 u.f.c./g
Escherichia coli	<10 u.f.c./g
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	O.M. 07/12/93
Enterococchi	<10 u.f.c./g
Tossina Stafilococcica	Assente

Standard Qualitativi

PRODOTTO

Dimensioni:

- D magg. 95+/-5;
- D min. 90+/-2;
- Spessore 22+/-2.

Forma tondo/ovale.

E' ammesso lo slittamento della seconda matrice carnea max 1 cm nel 5% del prodotto.

Deve essere assente prodotto con fuoriuscita del ripieno.

La panatura deve essere distribuita uniformemente, di colore dorato con particolari tendenti al bruno.

Non devono essere presenti zone con assenza di panatura superiore ad ad 1 cm 2.

Devono essere assenti sfrangiature lungo il perimetro del prodotto.