

## SCHEDA PRODOTTO

### Articolo

**31419 Hamburger class t. sur a**  
Hamburger di tacchino e pollo classico sfuso surgelato

<b>Alimentazione</b>	Linea	<b>Colore</b>	Non Pervenuto
<b>Tipo Prodotto</b>	Preparato di carne	<b>Marchio</b>	Amadori
<b>Tipo Confezionamento</b>	Sfuso	<b>GTIN(EAN 128)</b>	98006473314199
<b>Codice Indicod</b>		<b>ShelfLife Intera</b>	365
<b>Modalità di conservazione</b>	Surgelato (< -18 °C) Conservare a < -18°C	<b>Consegna a gg da Produzione</b>	0
<b>Lavorazione</b>	3 <sup>a</sup> Lavorazione		

**Bollature Sanitarie** IT 021 M UE

### Ingredienti

Carne di tacchino e pollo 83%, acqua, fibre vegetali (limone, lime, bambù), amido di riso, sale iodato (sale, iodato di potassio 0,007%), aroma, aromi naturali, correttore di acidità: diacetato di sodio; antiossidante: ascorbato di sodio.

### DATI LOGISTICI

<b>Peso costante</b>		<b>Pezzi x confezione</b>	12
<b>Peso netto singolo pezzo (Gr)</b>	104,0 +/- 3,0	<b>Peso netto confezione (Gr)</b>	1200,0 +/- 36,0
<b>Tara confezione (Gr)</b>	12,0	<b>Peso netto imballo (Kg)</b>	2,4000 +/- 0,0720
<b>Confezioni x imballo</b>	2		
<b>Tara imballo (Gr)</b>	172,0	<b>Volume imballi (Cm3)</b>	10920,0000
<b>Imballi x strato</b>	10	<b>Altezza tot Pallet (Cm)</b>	169,00
<b>Strati x pallet</b>	11	<b>Misura cassa (Cm)</b>	39,0x20,0x14,0
<b>Imballi per pallet (Nr)</b>	110		
<b>Peso Lordo Pallet (Kg)</b>			

Valori Nutrizionali medi	Per 100gr di prodotto
<b>Energia kJ</b>	572 kJ
<b>Energia kcal</b>	137 kcal
<b>Grassi</b>	7.2 g
<b>di cui grassi saturi</b>	1.9 g
<b>Carboidrati</b>	1.1 g
<b>di cui zuccheri</b>	0 g
<b>Proteine</b>	17 g
<b>Sale</b>	1.6 g
<b>Niacina</b>	7.3 mg (46%VNR)
<b>Iodio</b>	66 µg (44%VNR)

### Standard Microbici

CMT	<500.000 u.f.c./g
Escherichia coli	<500 u.f.c./g
Salmonella	Assente/25 g
Listeria monocytogenes	< 1.000 ufc/g (Accordo Stato Regione del 10/11/2016)
Stafilococco coag +	<500 u.f.c./g

### Standard Qualitativi

Prodotto

Colore rosso brillante.

Il prodotto deve essere:

- non sfrangiato;
- di forma circolare con diametro di 9 cm;
- privo di smelmatura superficiale.

Presenza di un foglietto di carta antiaderente sotto ogni hamburger.

Il prodotto surgelato deve presentarsi senza:

- Polietilene incastrato, cartellini aderenti al prodotto o incastrati, corpi estranei di qualunque natura, timbri vari sulla carne;
- Scottature da freddo: tollerabili se leggere e poco profonde;
- Ammuffimenti e/o irrancidimenti;
- Ematomi e/o coaguli estesi, riscontrati su oltre il 10% dei campioni osservati;
- Segni di scongelamento.

In fase di confezionamento assicurarsi che il prodotto sia correttamente protetto dal freddo con relativi sacchi, buste e coperchi correttamente chiusi.

