

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 26/09/2019

Pag. 1 di 1

Compilato e approvato da RQ

PETTO DI TACCHINO ARROSTO

Denominazione commerciale	Petto di Tacchino Arrosto Dindò
Denominazione legale	Petto di Tacchino cotto al forno
Produttore	FRATELLI BRUNELLO srl Zona Industriale 4, 15017 - Castelnuovo Bormida (AL)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Ingredienti	Petto di tacchino maschio italiano, sale, zuccheri (destrosio, saccarosio), aromi, addensante: carragenina, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio, aromatizzante di affumicatura.
Allergeni	Nessuno
OGM	Assenti
Modalità di trasporto	Refrigerato
Modalità di conservazione:	Tra 0°C e +4°C
TMC	150 giorni
Peso netto	Da 5,5kg a 6kg (+/- 0,5kg)
Materia prima	Petto di tacchino italiano, maschio, senza sterno e medaglione, intero, con pelle
Formato prodotto	Petto intero anatomico
Consigli di utilizzo	Una volta aperto, conservare in frigo a +4°C e consumare entro 7 giorni

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0545
Codice EAN 128	2009800
Bollo CE	IT 427/L CE

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	431
	kcal	103
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	2,26
	g	0,81
Carboidrati di cui zuccheri	g	2,10
	g	0,50
Proteine	g	19,10
Sale	g	1,98

-Caratteristiche microbiologiche-

Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Salmonella spp.	Assente in 25g
Batteri lattici	<10 ² ufc/g
Streptococchi fecali	<10 ¹ ufc/g
CBT a 30°C	<10 ³ ufc/g

-Caratteristiche chimico-fisiche-

Parametro analizzato	Target	Tolleranza
Nitrati	Limiti di legge	Reg. (CE) n. 1333/2008
Nitriti	Limiti di legge	Reg. (CE) n. 1333/2008
Umidità	74,5%	+/- 0,5
pH	6,2	+/- 0,2
Aw	0,993	+/- 0,005

-Modalità di confezionamento-

Imballo primario	Sottovuoto
Imballo secondario	Cartone da 1 pezzo
Pallettizzazione	72 cartoni (12ct x 6 strati)

I materiali utilizzati rispondono alla versione vigente del Reg. (CE) n. 1935/2004 e del Reg. (CE) n. 10/2011