



Delitaly International Food Srl
Str. Principala 421/a
Sântandrei, jud. Bihor
RO 638 CE
P. IVA 00183119999

Prodotto Tacchino al Forno 1/2 sv
Versione 1.0
Data Gennaio 2017
Responsabile Alina Tamba

CODICE ARTICOLO: 700584

BARCODE EAN: 2000584

CODICE DI NOMENCLATURA: 02031955

TACCHINO AL FORNO 1/2 SV

| | |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tipologia | Il tacchino al forno è ottenuto da carne di fesa di tacchino. Lavorata, stampata e cotta a vapore con aggiunta di pochi aromi per dare un sapore delicato e leggero. Senza allergeni, senza derivati del latte, senza glutine. Il prodotto è confezionato in busta di alluminio o poliaccoppiato trasparente. E' disponibile in formato "pagnotta". |
| Pezzatura | 2,000 kg c.a. |
| Conservazione | 0°C / +4°C |
| Shelf life | 60 gg |
| Confezione | Confezionato sottovuoto |

INGREDIENTI:

Carne di tacchino, acqua, sale. Zucchero: destrosio. Addensante: E407. Antossidante: E301. Aromi. Conservante: E250.

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

| | |
|--------------------|------------------------------------------------------|
| Colore | Rosa chiaro tipico |
| Odore | Delicato |
| Sapore | Delicato e leggero |
| Consistenza | Molto tenera, tiene perfettamente la fetta al taglio |
| Aspetto | In formato pagnotta |

IMBALLO:

| | |
|--------------------------------|----------|
| Peso medio per pezzo kg | 2 |
| Pezzi per scatola | 6 |
| Peso per scatola kg | 12 |
| Cartoni per strato | 6 |
| Strati per pallet | 6 |
| Cartoni per pallet | 36 |
| Dimensioni Scatola | 50x30x20 |

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO:

Refrigerato 0°C/+ 4° C



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

| | |
|-----------------------------------------|-------------------|
| Escherichia Coli (UFC/g) in 25 g | Assente |
| Listeria Monocitogenes in 25 g | < 100 |
| Salmonella Spp in 25 g | Assente |
| Clostridi s.r. | < 10 ² |
| Stafilococco aureus | < 10 |
| Coliformi totali | < 10 |
| CBT | < 10 |

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

| | |
|------------------------|---------------------|
| Umidità : % p/p | 75.3 |
| Nitriti : mg/kg | Nei limiti di legge |
| Ceneri : | 2.68 |

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

| | |
|------------------------|-------|
| Energia Kj | 390 |
| Energia Kcal | 92 |
| Grassi | 0.8 |
| di cui Saturi | 0.43 |
| Carboidrati | 1.34 |
| di cui zuccheri | 1.34 |
| Proteine | 19.88 |
| Sale | 1.9 |

NON CONTIENE E NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI IN ACCORDO CON I REG. CE 1829/2003 E I REG. 1830/2003

IL PRODOTTO NON CONTIENE ALLERGENI - SENZA GLUTINE - SENZA DERIVATI DEL LATTE IN ACCORDO CON IL REG. CE 1169/11