SCHEDA PRODOTTO

Articolo 01365

Descrizione Pol b petto extra sv vf fr a

Petto di pollo bianco extra sottovuoto fresco classe A vecchia fattoria

Alimentazione	Linea	**Sesso**	-
Tipo Prodotto	Sezionato	**Colore**	Bianco
Tipo Confezionamento	Confezionato sottovuoto	**Marchio**	Vecchia Fattoria
Codice Indicod		**Lavorazione**	2a Lavorazione
Modalità di conservazione	Refrigerato	**ShelfLife Intera**	20
Tipo Allevamento	A terra	**Shelf life min garantita (SLM)**	13
Scelta	Prima scelta	**ShelfLife Prod.**	20

Bollature Sanitarie
IT 021 M CE
IT 033 M CE
IT 02 M CE
IT 034 M CE

Pos. Boll. San. Etichetta

GTIN(EAN 128) 98006473013658
Autorizzazione EAN Confezione N
Denominazione di vendita

Comanda Peso

Soggetto a Calo Peso No

Peso variabile		**Pezzi x confezione**	4 +/- 3
Peso netto singolo pezzo (Gr)	650,0 +/-	**Peso netto confezione (Gr)**	2600,0 +/-
Tara confezione (Gr)	53,0	**Peso netto imballo (Kg)**	10,4000 +/-
Confezioni x imballo	4		
Tara imballo (Gr)	530,0	**Volume imballi (Cm3)**	28800,0000
Imballi x strato	4	**Altezza tot Pallet (Cm)**	195,00
Strati x pallet	15		12,0000
Imballi per pallet (Nr)	60		60,0000
Peso Lordo Pallet (Kg)			40,0000

Valori Nutrizionali medi	Per 100gr di prodotto
Energia kJ	451 kJ
Energia kcal	108 kcal
Grassi	1.6 g
di cui grassi saturi	0.5 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	23 g
Sale	0.1 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

Materiali di Confezionamento

Codice	Descrizione	Quantità	UM
I01390	Plateaux crt 60x40x12 steso	1,00000	NR
I00153	Colla in granuli	0,00350	KG
I04305	Film Inf. 275my fascia 360mm	0,67500	MQ
I04306	Film sup.120my fascia 355 mm	0,67500	MQ
I00330	Et termica p.bia 64x48 foro 50	4,00000	NR
I00842	Et vf anonima 75x82	4,00000	NR
I01476	Et termica 80x105 foro 40	1,00000	NR
I00674	Film pallets plt	0,55000	MT
I01204	Angolari cartone 35x35x2,7	0,02780	MT

Standard Qualitativi

Confezionamento

Confezione sotto vuoto perfettamente integra e correttamente saldato.
Etichetta marchio a sinistra e etichetta peso/prezzo a destra ed entrambe devono essere posizionate in maniera regolare, diritte e completamente aderenti alla confezione.
Prodotto posizionati come da foto allegata.
Prodotto

Colore tipico delle carni fresche ben dissanguate.

Assenza:
- di sfrangiature;
- di ematomi o rossori evidenti;
- tagli o grattature;
- residui evidenti di grasso sia nella parte superiore (zona forcina) sia alla punta del petto;
- ossa.

Accettati:

- leggera sfrangiatura/distacco parziale di un filetto in un max 1 pz/confezione;
- membrana cartilaginea nella punta (parte interna);
- presenza di residui di grasso rifilato (circa 1 cm) alla punta del petto.

Indicazioni Etichettatura - Smaltimento

Film di confezionamento: O7, raccolta: plastica (verificare le disposizioni del proprio Comune).