



SCHEMA PRODOTTO

Articolo Descrizione

02925
Cordon bleu DLC MX PRZ
Cordon bleu Del Campo confezione maxi

Alimentazione	Linea	Colore	Non Pervenuto
Tipo Prodotto	Prodotto a base di carne	Marchio	Del Campo
Tipo Confezionamento	Confezionato tradizionale	Lavorazione	4 ^a Lavorazione
Codice Indicod	2673990	ShelfLife Intera	12
Modalità di conservazione	Refrigerato	Shelf life min garantita (SLM)	8

Bollature Sanitarie IT 033 M CE
IT 034 M CE

Pos. Boll. San. Etichetta CGM

GTIN(EAN 128) 98012584029259

Ingredienti

Carne di pollo separata meccanicamente 28 %, acqua, farina di FRUMENTO, pangrattato (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra, curcuma, estratti di spezie: paprica, curcuma), olio di girasole, cotto di tacchino 6 % (carne di tacchino 73 %, acqua, amido di patate, sale, aromi, addensante: carragenina; destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio; zucchero, conservante: nitrito di sodio), carne di tacchino separata meccanicamente 5 %, formaggio 4 % (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio), farina di mais, fibra di pisello, amido di pisello, amido di FRUMENTO, amido di patata, proteine del LATTE, glutine di FRUMENTO, sale, albume d' UOVO in polvere, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; aromi, antiossidante: ascorbato di sodio; esaltatore di sapidità: glutammato monosodico; sali di fusione: citrato trisodico, acido citrico; conservante: nitrito di sodio. PUO' CONTENERE SEDANO, SENAPE, SOIA.

Peso variabile		Pezzi x confezione	8
Peso netto singolo pezzo (Gr)	125,0 +/- 6,0	Peso netto confezione (Gr)	1000,0 +/- 48,0
Tara confezione (Gr)	63,0	Peso netto imballo (Kg)	4,0000 +/- 0,1920
Confezioni x imballo	4		
Tara imballo (Gr)	270,0	Volume imballi (Cm3)	18000,0000
Imballi x strato	8	Altezza tot Pallet (Cm)	225,00
Strati x pallet	14		15,0000
Imballi per pallet (Nr)	112		30,0000
Peso Lordo Pallet (Kg)	502,2400		40,0000

Tipo Pallet Pallets EPAL a rendere

Valori Nutrizionali medi	Per 100gr di prodotto
Energia kJ	994 kJ
Energia kcal	238 kcal
Grassi	14 g
di cui grassi saturi	3.6 g

Carboidrati	16 g
di cui zuccheri	0 g
Fibra alimentare	2.1 g
Proteine	11 g
Sale	2.1 g

Standard Microbici

CMT	<10.000 u.f.c./g
Escherichia coli	<100 u.f.c./g
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Limiti OM 07/12/93. Tutte le 5 aliquote <11 oppure 4 aliquote <11 e 1 aliquote tra 11 e 110
Stafilococco coag +	<100 u.f.c./g
Enterococchi	<100 u.f.c./g
Clostridium perfringens	<100 u.f.c./g

Materiali di Confezionamento

Codice	Descrizione	Quantità	UM
I02650	Et ad pdc cordon bleu 78x107	4,00000	NR
IM1652	Et termica p.bia 64x48 foro 75	4,00000	NR
I01478	Et termica totalizat.80x122,5	1,00000	NR
I01529	Plateaux 40x30x15/12 ste leg.	1,00000	NR
I00153	Colla in granuli	0,00350	KG
I03551	Vassoio pet panati 1000gr	4,00000	NR
I03558	Film pvc est.mm.460x18my	1,76000	MT
I03820	Et termica p. 70x100 neutra	4,00000	NR
I01476	Et termica 80x105 foro 40	1,00000	NR
I00166	Film pallets plt macchinabile	0,00300	KG
I01204	Angolari cartone 35x35x2,7	0,02780	MT

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.