



Codice:

1870

Descrizione:

CARNE "SIMMENTHAL" "GR. 140" (1/5)....

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

CARNE "SIMMENTHAL" "GR. 140" (1/5)

Conserva a bassa acidità (pH>4,5) costituita da fette di carne bovina cotta con aggiunta di gelatina (a base di brodo vegetale*) ed agar-agar). (*) tranne miele.

Piatto pronto di carni bovine in gelatina.

INGREDIENTI

Brodo (acqua, miele, piante aromatiche, aromi naturali, spezie), carni bovine cotte 33% equivalente a 92g di carne cruda magra (66% del peso dichiarato), sale, marsala, gelificante: agar-agar, addensante: farina di semi di carrube, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, conservante: sodio nitrito.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

L'odore ed il gusto sono caratteristici ed aromatici, con sapore delicato di carne bollita con verdure e piante aromatiche, esente da rancido, amaro, estraneo; consistenza alla masticazione da morbido a compatto, ma non fibroso.

OGM

Nella preparazione e produzione del prodotto non vengono impiegati ingredienti che possano derivare da processi di modificazione genetica; tutti gli ingredienti utilizzati sono dichiarati da fornitori conformi alle disposizioni vigenti (Reg. CE 1829/2003).

MODALITÀ DI UTILIZZO

Il "Piatto pronto di carni bovine in gelatina Simmenthal" è un prodotto che non necessita di nessun tipo di trattamento particolare prima di essere consumato, ed è un prodotto adatto ad ogni tipo di consumatore tranne per coloro che manifestano intolleranze e/o allergie alle sostanze menzionate nel presente documento.

CONSERVAZIONE

E' sufficiente stoccare il prodotto a temperatura ambiente ed all'asciutto, evitando urti o stress meccanici che potrebbero danneggiare la confezione, compromettendone la tenuta meccanica e quindi, la ermeticità.

Non esporre il prodotto alla luce diretta dei raggi solari

CONSERVAZIONE

anche per non danneggiare i colori dell'imballo.

Il prodotto non deve essere sottoposto a congelamento, o comunque essere sottoposto a temperature di congelamento, al fine di evitarne il decadimento delle caratteristiche organolettiche.

TMC (DURABILITÀ)

5 anni in confezionamento integro, correttamente conservato.

IMBALLO PRIMARIO

Lattina singola

DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO

Lunghezza: 66mm

Larghezza: 66mm

Altezza: 54mm

PESO NETTO SINGOLO PEZZO

0,140 kg

CONTENUTO PER CARTONE

n.72 pezzi

CARTONI PER PALLET

n.40 cartoni

CARTONI PER STRATO

n.8

N°STRATI PER PALLET

n.5

DIMENSIONE DEL CARTONE

Lunghezza: 430mm

Larghezza: 276mm

Altezza: 174mm

MISURE PALLET

Lunghezza: 1200 mm

Altezza: 870 mm

CODICE A BARRE CARTONE

8004030905030

NOMENCLATURA COMBINATA

16025095

DATA REVISIONE FORNITORE

07/09/2017

DATA CONFERMA SCHEDA

18/09/2025