



SCHEDA TECNICA: 139

Ultimo aggiornamento: 19-mar-11

Data di emissione: 19/03/2011

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

INVOLTINO DI POLLO**INGREDIENTI**

Pollo (78%), pancetta di suino, rosmarino.

Codice Interno:	7113	Codice EAN:	
TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO			
Vassoio filmato in cassa di plastica		Peso imballo	Kg 2,25
Tara cassa	g 530	Confezioni per imballo	n° 6
Tara confezioni	g 90	Peso confezione	g 375
Tara totale	g 620	Peso pezzo	g 40
		Pezzi per confezione	n° 9
MODALITA' DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE			
Temperatura di consegna Min/Max: -1/+4°C			
Temperatura di conservazione Max: +4°C			
Termine minimo di conserv. / data di scadenza: entro 8 gg. dalla data di confezionamento			
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
Parametri	U.M.	Valori limite	
Carica batterica mesofila totale	ufc/g	5x10 ⁷	
Escherichia coli	ufc/g	5x10 ³	
Stafilococco a. Coag.+ ent	ufc/g	/	
Clostridi solfitoriduttori	ufc/g	/	
Salmonella spp	in 25 g	assente	
Listeria monocytogenes	in 25 g	O.M. 7/12/1993	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)			
Proteine:	g		
Grassi:	g		
Carboidrati:	g		
Valore energetico:	Kcal		
Valore energetico:	Kj		
NORMATIVA SANITARIA			
Prodotto regolamentato dal Reg. CE 853/2004			