



## SCHEMA PRODOTTO

### Articolo Descrizione

42231

**Wurstel voli vf gr250 pol/tac**

Wurstel di pollo e tacchino voli' vecchia fattoria 250 g

<b>Alimentazione</b>	Linea	<b>Colore</b>	Non Pervenuto
<b>Tipo Prodotto</b>	Prodotto a base di carne	<b>Marchio</b>	Vecchia Fattoria
<b>Tipo Confezionamento</b>	Confezionato sottovuoto	<b>Lavorazione</b>	4 <sup>a</sup> Lavorazione
<b>Codice Indicod</b>	8006473007807	<b>ShelfLife Intera</b>	120
<b>Modalità di conservazione</b>	Refrigerato	<b>Shelf life min garantita (SLM)</b>	80

**Bollature Sanitarie** IT 021 M CE

**Pos. Boll. San.** Etichetta

**GTIN(EAN 128)** 08006473422310

### Ingredienti

Wurstel con pollo e tacchino senza pelle e senza glutine. Senza latte e derivati. Ingredienti: carne di pollo separata meccanicamente 49%, carne di tacchino separata meccanicamente 42%, acqua, sale, fecola di patate, destrosio, aromi, aroma naturale, aromi di affumicatura, fibre vegetali, antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio. Carne di pollo e tacchino da animali nati, allevati e macellati in Italia.

<b>Peso costante</b>		<b>Pezzi x confezione</b>	3
<b>Peso netto singolo pezzo (Gr)</b>	83,3 +/-	<b>Peso netto confezione (Gr)</b>	250,0 +/-
<b>Tara confezione (Gr)</b>	4,7	<b>Peso netto imballo (Kg)</b>	3,0000 +/-
<b>Confezioni x imballo</b>	12		
<b>Tara imballo (Gr)</b>	100,0	<b>Volume imballi (Cm3)</b>	5862,4500
<b>Imballi x strato</b>	16	<b>Altezza tot Pallet (Cm)</b>	169,00
<b>Strati x pallet</b>	14		11,0000
<b>Imballi per pallet (Nr)</b>	224		28,5000
<b>Peso Lordo Pallet (Kg)</b>	718,4000		18,7000

Valori Nutrizionali medi	Per 100gr di prodotto
Energia kJ	986 kJ
Energia kcal	236 kcal
Grassi	19 g
di cui grassi saturi	5.3 g
Carboidrati	3.2 g
di cui zuccheri	0.7 g
Proteine	13 g
Sale	2.9 g
Iodio	104 µg (69% VNR)

**Standard Microbici**

CMT	<1.000 u.f.c./g
Escherichia coli	<10 u.f.c./g
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g
Stafilococco coag +	<100 u.f.c./g
Coliformi	<100 u.f.c./g
Enterococchi	<10 u.f.c./g

**Standard Qualitativi**

## PRODOTTO

Non ci deve essere separazione di grasso evidente dopo la fase di cottura.

Deve essere integro nelle sue dimensioni e con apici arrotondati. Deve essere con colorazione uniforme e conforme