

	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</p> <p>DINDO GRILL</p>	<p>24/03/2014</p>
---	--	-------------------

SEZIONE NOTIZIE GENERALI	
Nome Prodotto:	Dindo Grill
Codice Prodotto:	340005
Categoria:	prodotti cotti
Materia Prima:	petto di tacchino
Stagionatura:	NA

Pezzatura:	2 kg
------------	------

Confezionamento:	sottovuoto
Budello:	NA

IMBALLAGGIO				
Codice GTIN :	8002974015566			
Codice E.A.N.13 u.d.c.:				
Codice E.A.N.13 p.v.:	2340005			
N° Pezzi Per Cartone:	2			
Dimensioni Cartone "metri" (H x L x L):	0,135	0,23	0,365	
N° Cartoni per Piano:	10			
N° Piani per Pallet:	6			
Temperatura di Conservazione:	max 7°C			
Termine Minimo di Conservazione:	60			

PER PRODOTTI COTTI
--------------------

Temperatura di Cottura a Cuore:	70
---------------------------------	----

Pastorizzazione:	NA	Tempo:	NA	T°C	NA
------------------	----	--------	----	-----	----

<p>Ingredienti:</p> <p>petto di tacchino, brodo liquido, sale iodato, destrosio, zucchero, maltodestrine, condimento, conservante (E250), antiossidante (E301), estratti di spezie (con sedano) , stabilizzante (E407)</p>
--

Emette: LRC

Approva: SAQ

## PARAMETRI CHIMICO - FISICI

	Valori medi per 100 g di prodotto		
Umidità %	70		
Lipidi %	6		
Proteine %	20		
Carboidrati %	0,1		
Sale %	1,5		
Valore Energetico	Kcal:	134,4	Kjoule 563,7

  

Aw	0,973
pH	6,2

## PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Carica Mesofila Totale ufc/g	< 10 <sup>5</sup>
E. Coli ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Coliformi Fecali ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Assente

## SOSTANZE ALLERGIZZANTI (Allegato III Bis Dir. CEE 2003/89)

Cereali conteneti glutine (es. Grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO
Crostacei e prodotti derivati	NO
Uova e prodotti derivati	NO
Pesce e prodotti derivati	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO
Soia e prodotti derivati	NO
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	NO
Frutta a guscio e cioè mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholietia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia termofolia</i> ) e prodotti derivati.	NO
Sedano e prodotti derivati	SI
Senape e prodotti derivati	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > a 10 mg / kg o 10 mg / litro espressi come SO <sub>2</sub>	NO
Lupini e prodotti derivati	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO
Presenza OGM	NO

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto Esterno	forma ovale
Colore	roseo omogeneo
Odore	delicato
Sapore	delicato
Consistenza	morbida