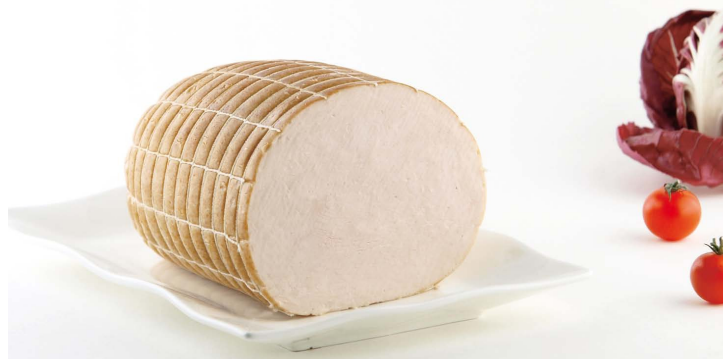


<p><i>piatto pronto</i> delicatesse</p>	Scheda tecnica di prodotto		ST-PF/7	Pag. 1 di 2
	Codice 020300	Nome Commerciale DELI		
Delicatesse S.p.A. via del Lavoro, 45/47 Concorezzo (MB)		23.07.12	Rev. 28	copia non controllata



Fesa di tacchino cotta al forno, dorata all'esterno, confezionata sottovuoto e pastorizzata in superficie.
Fetta a vista di colore bianco, rotonda diametro 12 cm.

1. Etichettatura

Nome commerciale	Deli
Denominazione di vendita	Arrosto di fesa di tacchino cotto al forno.
Indicazioni in etichetta	Senza glutine
Ingredienti	Fesa di tacchino (80%), acqua, sale, aromi naturali. Conservante: nitrito di sodio.
Origine della carne (*)	Cile/Brasile/CE
Peso	2.5 kg circa
TMC	gg-mm-aa 60 giorni garantiti
Lotto di produzione	P aaaa+5 cifre (es. P200300155)
Codice EAN peso variabile	260570
Modalità di conservazione	Conservare il prodotto da 0 a +4 °C
Prodotto e confezionato da	Delicatesse S.p.A. Bollo IT 324 L CE

2. Utilizzo e destinatari previsti

Modalità d'uso	Aprire la confezione, affettare in modo sottile e consumare freddo, oppure caldo a fetta grossa. Una volta aperta la confezione proteggere il prodotto con pellicola per alimenti o foglio d'alluminio e conservare in frigorifero.
Destinatari previsti	Tutte le categorie di consumatori, esclusi quelli che presentino particolari intolleranze alla carne o agli ingredienti dichiarati in etichetta.

3. Confezionamento

Modalità di confezionamento	Confezione sottovuoto
Imballaggio primario	Laminato nylon -politene
Imballaggio secondario standard	Cartone cm 45x33x15
Numero confezioni per cartone	6 pezzi
Pallettizzazione	5 cartoni per piano x 5 piani = 25 cartoni

4. Caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali (valore medio per 100 g di prodotto) (*)

Umidità	75.8 %
Proteine	19.3 %
Carboidrati	0.1 %
Grassi	2 %
Minerali	2.8 %
Valore energetico	95.6 Kcal/100 g 403.8 KJ /100g

5. Caratteristiche microbiologiche

Carica microbica mesofila	≤ 300.000 ufc/g (esclusi i batteri lattici)
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
Salmonella spp.	Assente/25 g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g

<p><i>piatto pronto</i> delicatesse</p>	Scheda tecnica di prodotto		ST-PF/7	Pag. 2 di 2
	Codice 020300	Nome Commerciale DELI		
Delicatesse S.p.A. via del Lavoro, 45/47 Concorezzo (MB)		23.07.12	Rev. 28	copia non controllata

6. Garanzie fornite

Conformità alle norme igieniche comunitarie vigenti (Reg. CE n. 852/853/2004 Reg. n. 178/2002, Reg. n. 2073/2005 e s.m.)	<input checked="" type="checkbox"/>
Controllo del rispetto delle temperature di trasporto (dalla materia prima al prodotto finito)	<input checked="" type="checkbox"/>
Idoneità alimentare dell'imballaggio: conformità alle direttive CE n. 72/2002 e s.m. compresa n. 19/2007, n. 711/1982, n. 572/1985, ai regolamenti CE n. 1935/2004, n. 1895/2005 n. 2023/2006, al regolamento UE 10/2011	<input checked="" type="checkbox"/>
Controlli metrologici	<input checked="" type="checkbox"/>
Assenza di GMO (organismi geneticamente modificati) e di loro derivati	<input checked="" type="checkbox"/>
Conformità dell'etichettatura alla direttiva CE n. 89/2003 e s.m. compresa direttiva CE n. 68/2007 (allergeni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Prodotto in un'azienda certificata BRC (British Retail Consortium)	<input checked="" type="checkbox"/>
Prodotto pubblicato nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia edizione 2012	<input checked="" type="checkbox"/>

(*) campi compilati se applicabili o solo su richiesta del cliente

<i>emissione</i>	<i>approvazione</i>
