




Riferimento cliente:
Vivo Friuli

SCHEDA TECNICA



VIVO HIGH								
PRODOTTO		FESA DI TACCHINO COTTA AL FORNO (Codice articolo: 946)						
INGREDIENTI		Fesa di tacchino (85%), acqua, amido di patata, sale, destrosio, correttore di acidità: citrato di sodio; aromi naturali, gelificante: carragenina; antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio; aroma. Senza glutine. Prodotto a base di carne						
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		Valori medi per 100 g di prodotto *RI= Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal).						
		Energia	kJ	477	6%			*RI
		Energia	kcal	113	6%			*RI
		Grassi	g	2,49	4%			*RI
		di cui acidi grassi saturi	g	0,90	5%			*RI
		Carboidrati	g	2,27	1%			*RI
		di cui zuccheri	g	1,49	2%			*RI
		Fibre	g	0,91	-			*RI
		Proteine	g	19,90	40%			*RI
		Sale	g	0,79	13%			*RI
LIMITI MICROBIOLOGICI		Conta aerobica totale	<300.000 UFC/g			CERTIFICAZIONI AZIENDALI   ISO 9001:2008 IFS Food Higher level		
		Escherichia coli	< 10 UFC/g					
		Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g					
		Listeria sp.	assente in 25 g					
		Listeria monocytogenes	assente in 25 g					
		Salmonella presunta	assente in 25 g					
SHELF LIFE		60 gg						
MODALITA' D'USO		Dopo l'apertura della confezione conservare il prodotto in frigorifero a T°≤ 4°C.						
ALLERGENI		ASSENTI						
DESCRIZIONE		Arrosto di tacchino molto raffinato dal gusto delicato, ideale da servire come piatto freddo in morbide fettine						
CONSERVAZIONE		Conservare ad una temperatura compresa tra 0 e +4 °C						
CONFEZIONE		Arrosto di Fesa di Tacchino in confezione sottovuoto Peso per pezzo variabile da 2,700 Kg a 3,000 Kg						
IMBALLO		Cartone contenente n° 2 confezioni. EAN 13 Pezzo: 2 470000 xxxxx x. Peso per cartone variabile da 5,400 Kg a 6,000 Kg. Barcode cartone: EAN 128.						
PALLETTIZZAZIONE		Piani da 8 casse. Massimo 10 piani per pallets.						
CLAIM		Senza glutine - Senza polifosfati aggiunti - Senza glutammato monosodico - A basso contenuto di grassi - Sodio/sale < 1g/100g						



ISO 9001:2008

 IFS Food
Higher level

FORNO D'ORO Srl
Industria di Cottura Alimentare
Sede legale: Via Vallugana, 60
36030 S. Tomio di Malo (Vicenza)
Tel. 0445 581149 r.a. - Fax 0445 581171

INFORMAZIONI
<http://www.fornodoro.com>
e-mail: info@fornodoro.com
UFFICIO CONTROLLO QUALITA'
e-mail: gloria@fornodoro.com
e-mail: guido@fornodoro.com

Cap.Soc. € 156.000,00 i.v.
R.E.A. n. 269279/Vicenza
Cod.Fisc., Reg.Impr. e
P. Iva 00922760244
Stabilimento IT 823 L/P CE