

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

MORTADELLA

Ingredienti dichiarati	Carne di suino, sale, aromi, zucchero, Esaltatore di Sapidità: Glutammato di Sodio, Antiossidante: Ascorbato di sodio Conservante: Nitrito di sodio
Caratteristiche	Le carni utilizzate sono fresche. Provenienza comunità europea.
Codice EAN	803338934 184 8
Personalizzazione	Può anche essere etichettata anonima o con etichetta cliente.

CONFEZIONE			
Tipologia	Busta trasparente rigida.		
<u>COPERCHIO</u>	PET + ADES + PE / EVOH / PE - AF - ANTI U.V.		
<u>FONDO</u>	APET + ADES + PE / EVOH / PE - PEEL		
Conformità alimentare	Confezione idonea al contatto alimentare.		
Atmosfera	Protettiva a base di azoto e anidride carbonica .		
Conservazione	Conservare da +2°C a +4°C.		
Shelf life	giorni	40	minima garantita al cliente
Peso netto medio	grammi	120	peso fisso
Tara confezione	grammi	20	
Peso lordo	grammi	140	
Dimensioni (mm)	190 x 230 x 15		

IMBALLO		LOGISTICA	
Tipologia d'imballo	Cartone	Tipologia	Bancale EPAL
Peso medio imballo	Kg 0,200	Peso medio	Kg 22,00
Pezzi per imballo	numero 10	Imballi per piano	numero 9
Peso netto totale	Kg 1,200	Piani (altezza max 120 cm)	numero 9
Peso lordo totale	Kg 1,600	Totale colli	numero 81
Dimensioni (mm)	400 x 250 x 104	Peso netto totale	Kg 97,20
		Peso lordo totale	Kg 151,60

Analisi batteriologiche		Conformità degli imballi primari	
Salmonella	assente su 25/g	alla seguente legislazione comunitaria CE:	
Listeria	assente su 25/g	-REGOLAMENTO 1935/2004/CE	
Enterobatteriacee	<100 U.F.C./g	-REGOLAMENTO 1895/2005/CE	
Escherichia Coli	<10 U.F.C./g	-DIRETTIVA 2002/72/CE *	
Stafilococco Coagulasi +	<50 U.F.C./g	ed alla seguente legislazione Italiana:	
Allergeni (D.Lsg 114/2006)	Nessuno	-Decreto ministeriale 21/03/73 *	
		-DPR 777/82 *	
		* e successivi aggiornamenti e modifiche	

Istruzioni per il consumo
Da consumarsi tal quale entro la data impressa sulla confezione, se conservato a temperatura indicata in etichetta.