



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SC.TEC.01
Redatta da: RAQ
rev 10
del 20/05/2016

PRODOTTO:	TACCHINO ARROSTO AFFETTATO 80gr
Codice Articolo:	088469
Descrizione:	La carne di tacchino viene accuratamente rifilata e massaggiata per circa 20 ore alla temperatura di 3°C circa per permettere al sale e agli aromi di poter essere assorbiti fino agli strati più profondi. Compiuto tale processo la carne verrà posta all'interno di uno stampo, sigillata e cotta in un forno assicurando anche l'eliminazione della flora batterica indesiderata. Il prodotto, una volta cotto e raffreddato, viene tolto dallo stampo, raffreddato, affettato in camera bianca, confezionato in ATM, etichettato e commercializzato.
Sito Produttivo:	Industria Salumi Simonini S.p.a via per Modena, 176 - Castelvetro di Modena - Italia - IT 946 L CE.
Ingredienti:	Carne di Tacchino, acqua, amido di patata, sale, destrosio, fruttosio, stabilizzante: E450, gelificante: E407, aromi, antiossidante: E301, conservante: E250.
Destinazione d'uso:	Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura.
Temp. di conservazione:	> 0°C e < 4°C
Shelf Life:	Alle condizioni di temperatura indicate e a confezione integra: 30 giorni
Caratteristiche materia prima utilizzata:	Le carni utilizzate provengono da stabilimenti di macellazione situati nella comunità europea derivanti da animali nati ed allevati e macellati nel rispetto delle normative vigenti europee.
Caratteristiche sensoriali:	Sapore e profumo delicati, colore rosa ridotto contenuto di grasso, consistenza compatta ma morbido al palato.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Enterobatteriacee	<100 ufc/g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI valori medi per 100g di prodotto

Energia	397 kJ / 94 kcal
grassi	2g
di cui saturi	0,7g
carboidrati	5g
di cui zuccheri	1g
proteine	14g
sale	1,8g

EAN CODE

8018896884699

EAN 128

08018896884699

CONFEZIONE

Tipologia	Calibro/Dimensioni	Materiale	Confezionamento	Peso
affettato	13x23cm	PE-EVOH-PE PEEL	ATM	80gr

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia	Materiale	Confezioni per collo	Dimensioni	Tara
Cartone A	Ondulato	15	14,624,5x16,7	0,110kg +/- 8%

INDUSTRIA SALUMI SIMONINI S.P.A.

Via Modena 176, Castelvetro (MODENA)

Tel. 059.702553 – Fax 059.702258 – www.isas.it - info@isas.it



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SC.TEC.01
Redatta da: RAQ
rev 10
del 20/05/2016

PALLETTIZZAZIONE

Tipo pallett	N° colli per strato	N° strati per pallett	Totale colli per pallett	Altezza escluso pallett	Fasciatura	Peso Netto
Europallett	24	10	240	167	PE	288Kg

ALLERGENI IN ACCORDO CON IL REGOLAMENTO 1169/2011	Assente	Presenza nel prodotto	Presenza accidentale	Presenza nello stabilimento
Cereali contenenti glutine (chicchi di grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ibridi) e prodotti derivati dai cereali.	X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X			
Uova e prodotti a base di uova	X			
Pesce e prodotti a base di pesce	X			
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X			
Soia e prodotti a base di soia	X			
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	X			X
Frutta secca (mandorle, nocciole, noci africane, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci di macadamia e di Queensland prodotti e da essi derivati.	X			X
Sedano e prodotti a base di sedano	X			
Senape e prodotti a base di senape	X			
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	X			
Anidride solforosa e solfiti	X			
Lupini	X			
Molluschi	X			

OGM Il prodotto è conforme ai Regolamenti CE 1829 e 1830 del 2003 in materia di OGM.

INDUSTRIA SALUMI SIMONINI S.P.A.

Via Modena 176, Castelvetro (MODENA)

Tel. 059.702553 – Fax 059.702258 – www.isas.it - info@isas.it