

SPEA404	SPEZZATINO DI SOVRACOSCIA DI TACCHINO SOTTOVUOTO ABF															
Rev. 01 del 16/06/22	MODALITA' DI VENDITA															
	carne fresca	CODICE INTERNO	CODICE EAN	PESO PEZZO SINGOLO KG.	PEZZI PER CONF.	PESO CONF. KG.	PEZZI PER U.V.	PESO PER U.V. KG.	FOGLIO CARTENE	CARTA VEGETALE	SACCO NYLON	VASSOIO POLISTIROLO RPET	FILM TERMICO	FILM PER SOTTOVUOTO	SHELF LIFE gg.	CODICE EAN INDICOD ECR
	SOTTOVUOTO	SPEA404	98032755331707	VAR	VAR	2,80-3,50	4	11,5-16						X	13	2867803
tipologia della carne	carni fresche di tacchino															
ingredienti	carni fresche di tacchino sezionate in parti															
etichetta pubblicitaria e/o sigillo	marchio "Casa Gobbi Frattini srl"															
temperatura di conservazione	da 0 a +4°C															
stabilimento di lavorazione	Imp. Macello Desenzano d/G (BS) - Imp. Sezionamento Viale Artigiani (BS)															
autorizzazione CE	Imp. Macellazione IT 058 M CE - Imp. Sezionamento IT R 6841 CE															
laboratorio d'analisi	Indam s.r.l., Castelmella (BS) n. Accredia 0059															
controlli igienico sanitari	Reg. 2073/2005/CE e successive modifiche															
controlli igienico sanitari	C.i.r. s.r.l., Castelmella (BS)															
materiali imballaggio	idonei al contatto con gli alimenti, DM 21-3-73, Reg. CE 1935/04, Reg. CE 10/2011 e s.m.i.															
etichettatura	Reg. 1169/2011/CE e successive integrazioni															
indicazioni riportate in etichetta	Ragione sociale, lotto, data scad., peso netto, marchio CE, modalità di conservazione															
strutturazione del lotto	numero progressivo di lavorazione															
classe merceologica	classe A fresco															
uso designato	destinato a tutta la popolazione; anche per chi soffre di intolleranze e/o allergie.															
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO (FONTE CREA)																
Energia (kcal)	135															
Energia (Kg)	564															
Proteine (g)	18															
Carboidrati	0															
di cui zuccheri (g)	0															
Grassi	6,9															
di cui acidi grassi saturi (g)	2,2															
Sale (g)	0,22															
PARAMETRI MICROBIOLOGICI																
Salmonella	Reg. 2073/2005/CE															
Listeria M.	< 1000															
E.coli	< 500															
Staffilococchi A.	< 100															

