

PODDESU S.R.L.

VIA CARLOFORTE, 60




TEL FISSO : 070 15245854

CE IT K0J7B

(09123)CAGLIARI

Agnello di Sardegna IGP

Codice articolo	AGNIGP																
Descrizione	Agnello di Sardegna IGP																
EAN128	9805004614 431 7																
Pezzatura	Da 5 a 9 kg peso carcassa																
Caratteristiche	La carcassa è con testa e con corata																
Parametri microbiologici	valutati alla superficie delle carcasse: CMT: \leq 100.000 UFC/cm ² Enterobatteriacee: \leq 1.000 UFC/cm ² Salmonella = assente / 400cm ²																
Dichiarazione di assenza glutine	il prodotto in oggetto non contiene ingredienti a base di / derivati da cereali con glutine; Stabilimento e Processo: nelle strutture e lungo il processo di produzione, non vi sono / non vengono utilizzati ingredienti a base di / derivati da cereali con glutine																
Allergeni (anche quelli che derivano da contaminazione crociata)	Ai sensi del Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 - Allegato 1: il prodotto in oggetto non contiene ingredienti classificabili come allergeni alimentari; Stabilimento e Processo: nelle strutture e lungo il processo di produzione, non vi sono / non vengono utilizzate sostanze classificabili come allergeni alimentari																
Parametri chimico fisici	<table border="1"><thead><tr><th colspan="2">Composizione chimica media della carne di Agnello di Sardegna IGP*</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteine (g/100g)</td><td>19,77</td></tr><tr><td>Umidità (g/100g)</td><td>76,69</td></tr><tr><td>Vitamina E (mg/100g)</td><td>0,24</td></tr><tr><td>Grasso (g/100g)</td><td>1,90</td></tr><tr><td>Colesterolo (mg/100g)</td><td>86,5</td></tr><tr><td>$\omega 6 / \omega 3$</td><td>2,31</td></tr><tr><td>Saturi (g/100g FA**)</td><td>g 42,2</td></tr></tbody></table> <p>* I valori sono espressi per 100 g di carne tal quale ** I valori sono espressi in percentuale sul totale degli acidi grassi presenti in 1g di grasso estratto dalla carne</p>	Composizione chimica media della carne di Agnello di Sardegna IGP*		Proteine (g/100g)	19,77	Umidità (g/100g)	76,69	Vitamina E (mg/100g)	0,24	Grasso (g/100g)	1,90	Colesterolo (mg/100g)	86,5	$\omega 6 / \omega 3$	2,31	Saturi (g/100g FA**)	g 42,2
Composizione chimica media della carne di Agnello di Sardegna IGP*																	
Proteine (g/100g)	19,77																
Umidità (g/100g)	76,69																
Vitamina E (mg/100g)	0,24																
Grasso (g/100g)	1,90																
Colesterolo (mg/100g)	86,5																
$\omega 6 / \omega 3$	2,31																
Saturi (g/100g FA**)	g 42,2																

Imballaggio	<ul style="list-style-type: none"> • Carni appese • Cartonato 								
	<table border="1"> <tr> <td>Cartone</td> <td>Confezioni da 2 pz</td> </tr> <tr> <td>pallet</td> <td>Cm 120x80</td> </tr> <tr> <td>Pallet</td> <td>4 cartoni per piano</td> </tr> <tr> <td>Pallet</td> <td>40 cartoni totale</td> </tr> </table>	Cartone	Confezioni da 2 pz	pallet	Cm 120x80	Pallet	4 cartoni per piano	Pallet	40 cartoni totale
	Cartone	Confezioni da 2 pz							
	pallet	Cm 120x80							
Pallet	4 cartoni per piano								
Pallet	40 cartoni totale								
Etichettatura	<p>Singola carcassa <i>per carni appese</i></p> <p>Singola carcassa e etichetta di cartone <i>per cartonato</i></p>								
Elementi etichetta	<ul style="list-style-type: none"> • Codice articolo • EAN128 9 805004614 431 7 • EAN13 “ codice articolo cliente “ * • Descrizione articolo • Bollo macello • Bollo lavorazione • Peso netto • Pezzi • Data confezionamento/congelamento e scadenza • Numero lotto • Numero pezzi • Modalità di conservazione 								
Modalità conservazione	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fresco 0° C / 4° C ▪ Congelato -18° C 								
Shelf life etichetta	<ul style="list-style-type: none"> ○ Fresco cartonato 07 giorni (cod.articolo AGNIGP) ○ Congelato 18 mesi (cod.articolo AGNIGP5) 								
Ente di controllo	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>Con.T.A.S.</p> <p>Consorzio per la Tutela dell'I.G.P. Agnello di Sardegna</p> </div> </div>								



agnello di Sardegna IGP