

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



SPIEDINI MISTI C/SALS. X20 SURG.

Codice prodotto

895

Temperatura di
conservazione

< - 18° C

Prodotto

Trattasi di carne di provenienza nazionale; animali macellati e sezionati su stabilimenti a norma CEE seguendo le direttive imposte dall'HACCP. Altro: le materie prime utilizzate per la composizione del prodotto finito (carne di pollo/tacchino, peperoni, pancetta, salsiccia, aromi) vengono accuratamente selezionate e, in locali specifici a tale scopo, avviene la composizione dello spiedino; il prodotto è totalmente fatto a mano e il personale addetto a tale produzione è rigorosamente obbligato all'uso di mascherina oltre a una particolare cura nell'abbigliamento. Prodotto congelato a tunnel ad aria.



Marchio



Confezionamento

Caratteristiche di confezionamento e imballaggio

Tipo confezione **sacchetto per congelato**

Tipo imballo **cartone**

Peso pezzo **gr. 250 ca.**

Pezzi per confezione **n. 10**

Peso confezione **kg. 2,50 ca.**

Confezioni/pezzi per imballo **n. 2**

Peso medio imballo **kg. 5,00 ca.**

Imballi per bancale **n. 80**

Imballaggio



So.Pas. di Passarini Ermano & F.lli S.n.c.
Via Campagna, 64 - Ramon di Loria (TV) - Italy
Tel. 0423 755185 r.a. - Fax 0423 456436 E-mail: info@sopascarni.com - www.sopascarni.com