

SCHEDA TECNICA di prodotto

RUGGER S.p.A.
Via Tetti Giro, 7 – 10026 SANTENA (TO)
Telefono: 011/9456333 – Fax: 011/9491501 – www.lenti.it

Denominazione di Vendita:	Gourmet di Tacchino 1/2		
Tipologia Prodotto:	Fesa di Tacchino arrosto con acqua aggiunta		
Marchio:	Lenti	Codice interno:	21102
		Codice EAN13:	2424400
		Codice GTIN14:	98003339001361

Caratteristiche del Prodotto:

Petto di tacchino aromatizzato, messo in rete e arrostito al forno.

Prodotto senza l'aggiunta di Polifosfati e Glutammato monosodico

Prodotto senza glutine **IDENTIFICATO** con il marchio **SPIGA BARRATA** dell'Associazione Italiana Celiachia

Prodotto **CERTIFICATO** da **SGS** Italia per i seguenti parametri:

- > Senza lattosio e caseinati
- > Utilizzo esclusivo di ingredienti non OGM (e loro derivati)

Altre informazioni

Non contiene sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze in riferimento all'allegato II Regolamento UE n° 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni

Peso: 2,5 - 3 kg

Forma: cilindrica affusolata priva di scarto, a metà

Elenco Ingredienti:

Petto di tacchino (69%), Acqua, Sale, Amidi vegetali, Destrosio, Saccarosio, Gellificante (E 407), Aromi, Conservante (Nitrito di sodio), Antiossidante (ascorbato di sodio).

Dati di Processo:

Legatura: in rete

Cottura: prolungata, con controllo continuo della temperature al cuore del prodotto

Confezionamento: sottovuoto, in sacchi poliaccoppiati seguito da pastorizzazione

Imballo: in cartone

Unità di vendita: 4 pezzi

Bancale: 40 cartoni per bancale - 8 cartoni per strato – 5 strati
dimensioni bancale: 80 x 120 x 115h

Shelf Life: 100 giorni – TMC residuo alla consegna: 55 giorni

Temperatura di trasporto e stoccaggio: da 0°a +4°C

SCHEDA TECNICA di prodotto

Dati Prodotto Finito:

Dichiarazione Nutrizionale

Valori nutrizionali medi per 100g

Valore energetico	321 kJ - 76 kcal
Grassi	1,0g
Di cui acidi grassi saturi	0,3g
Carboidrati	2,2g
Di cui zuccheri	0,0g
Proteine	15g
Sale	2,2g

Caratteristiche Microbiologiche

<i>Enterobatteriacee</i>	< 10 ³ ufc/g
<i>Anaerobi Solfito riduttori</i>	< 10 ³ ufc/g
<i>Staphilococchi Coagulasi +</i>	< 10 ⁴ ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	assente in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25g