

Descrizione generale del prodotto

Denominazione	PASTRAMI di tacchino
Codice prodotto	4719
Ingredienti	Petto di tacchino (Origine: UE), sale, saccarosio, destrosio, fibra alimentare, aromi, aroma di affumicatura, antiossidante (E301), conservante (E250), erbe aromatiche, spezie.
Shelf life	90 gg dalla data di confezionamento
Conservazione	Temp. 0°C / +4°C



Confezionamento e logistica

Formato	Naturale intero	Imballo	Cartoni
Pezzatura	Kg 3/3,5 circa	Pezzi per cartone	2 pezzi
Confezione	Nylon - alluminio pastorizzabile	Cartoni per pallet	56 cartoni
Codice Ean	2471900	N. colli per strato	7 cartoni
		Misure Cartone (h x l x p)	14 x 23 x 51 cm

Parametri microbiologici

Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g	Enterobatteri	< 10 UFC/g
Salmonella	N.R./25 g	Listeria monocytogenes	N.R. /25 g

Valori nutrizionali (valori medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico	97 Kcal (410 Kj) / 100g	
Grassi	2,2 g / 100g	di cui Acidi grassi saturi 0,8 g / 100g
Carboidrati	2,3 g / 100g	di cui Zuccheri 1,3 g / 100g
Proteine	17 g / 100g	
Sale	2,1 g / 100g	

Parametri organolettici

Colore	Rosa tipico della carne magra di Tacchino
Aroma	Delicato
Sapore	Dolce

Additivi aggiunti

E-250 Nitrito di sodio	E-301 Ascorbato di sodio
------------------------	--------------------------

Allergeni & garanzie fornite

Non contiene allergeni alimentari che rientrano nell'allegato II del Reg. (Ue) 1169/2011.

Assenza di glutine e suoi derivati	Assenza di OGM e loro derivati	Assenza di polifosfati aggiunti
Assenza di glutammato aggiunto	Assenza di derivati del latte	

Caratteristiche

Prodotto con petto di tacchino selezionata nella qualità e nel peso. La qualità della materia prima è determinante per la buona riuscita del prodotto finito, pertanto, la carne è acquistata solo da allevamenti che ne garantiscono nella maniera più assoluta le caratteristiche necessarie. Dopo il confezionamento, il prodotto viene pastorizzato in contro pressione per esaltarne le caratteristiche aromatiche, garantirne la salubrità igienico-sanitaria e la conservazione.

Stabilimento di produzione Via Monte Grappa 33/35 31020 Vidor (TV) Bollo sanitario IT 1066 L CE

Rev. 1 del 27.07.2022

Controllo qualità

Andriaghetta Pietro