



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

File: 33922.doc  
Pag. 1/2

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	<b>Weißwurst confezione s.v. da 2 pezzi</b>						
CODICE:	33922						
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Insaccato cotto in budello naturale, prodotto e confezionato presso il nostro stabilimento di Dobbiaco IT 1592L CE. Provenienza della materia prima EU.						
INGREDIENTI:	Carne di suino (66%), carne di bovino (5%), acqua, grasso suino, sale, prezzemolo, destrosio, spezie e aromi naturali. Antiossidante: acido ascorbico. Conservanti: nitrito di sodio. Budello naturale. Non contiene glutine né altri allergeni previsti dall'All. III bis Dir. CE 89/2003 Ingredienti o coadiuvanti tecnologici OGM oppure ottenuti a partire da OGM: assenti.						
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	max. + 4° C.						
TEMPERATURA DI TRASPORTO:	Refrigerato max. + 5° C.						
PESO:	220 g circa						
CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO:	Confezionato sottovuoto ed etichettato. Cod. EAN 13 prodotto – peso: 2233922 Cod. EAN 13 prodotto – prezzo: 2133922 Cod. EAN 13 cartone: Come cod. EAN prodotto						
	Kg per cartone	Pezzi per cartone	Dimensione cartone mm ca. LxPxA	Peso cartone in g (Tara)	Cartoni per strato	Strati per pallet	Cartoni per pallet
	3 ca.	14	285x187x110	110	16	10	160
	6 ca.	27	387x287x114	230	8	8	64
	15 ca.	70	388x278x246	560	6	4	24
25 ca.	120	548x378x231	906	4	4	16	
	Peso pallet: 15 – 25 kg			Dimensione pallet: 800 x 1200 mm			
SHELF LIFE:	60 gg						
CODIFICA DEL LOTTO DI PRODUZIONE:	Il lotto viene segnato direttamente sul documento di trasporto e sulla confezione. 3AMMGG						
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Aspetto: Insaccato cotto Colore: Impasto fino bianco roseo con prezzemolo tritato. Odore e sapore: Gradevole e caratteristico. Consistenza: Compatto.						
REQUISITI MICROBIOLOGICI:	Carica microbica totale:	< 1.000.000 UFC/g					
	Stafilococchi aurei:	< 50 UFC/g					
	Coliformi totali:	< 3 UFC/g					
	Escherichia coli:	Assenti					
	Salmonella spp. :	Assente in 25 g					
	Listeria monocytogenes:	Assente in 25 g					



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

File: 33922.doc  
Pag. 2/2

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	<b>Weißwurst confezione s.v. da 2 pezzi</b>		
CODICE:	33922		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:	Nitriti: Piombo: Cadmio: Somma di diossine: Somma di diossine e PCB diossina-simili:	20 mg/kg <0,10 mg/kg <0,050 mg/kg <1,0 pg/g grasso <1,5 pg/g grasso	
DATA DI EMISSIONE	REVISIONE	DATA STAMPA SCHEDA	VERIFICATO ED APPROVATO DA RDD
17.08.2011	10	19.02.2014	