

# MANUALE DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE



*L'eccellenza dei Cotti e Arrostiti*

STP 50801610	Rev. 00	Data Revisione 01.07.2023
-----------------	------------	------------------------------

## SCHEDE TECNICHE PRODOTTO

Denominazione di vendita	<b>TACCHINO IN PORCHETTA META' S.V.</b>
Denominazione legale	Prodotto a base di carne avicola cotta e affumicata
Descrizione prodotto	Realizzato esclusivamente con la fesa di tacchino fresca italiana, insaporita e farcita con erbe aromatiche e spezie, arrostito in forno con legna naturale di faggio. Il prodotto sviluppa sapori forti, caratteristici, molto gustoso, lievemente affumicato e tenero al palato, caratteristico per la fetta grande. Nato, allevato, macellato e prodotto in Italia: 100% ITALIANO
Ingredienti:	Carne avicola (tacchino), sale marino, fruttosio, miele %, erbe aromatiche e spezie, stabilizzante: E451, esaltatore di sapidità: E621, antiossidante: E301, conservante: E250. <b>CARNE AVICOLA ITALIANA</b>
Allergeni	NON CONTIENE ALLERGENI Reg. UE 1169/2011
Temperature di conservazione e di trasporto:	Conservare a una temperatura compresa tra 0° e +4° C
Shelf life:	VITA RESIDUA MINIMA ALLA CONSEGNA PRESSO VS. MAGAZZINO: 120 gg. TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 150 giorni dalla data di confezionamento in confezione integra. Il termine minimo di conservazione viene espresso sull'etichetta del prodotto tramite la dicitura "DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO"
Modalità di utilizzo:	Il prodotto va consumato tal quale. TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE DALL'APERTURA DELLA CONFEZIONE: 10 giorni. Chiudere e proteggere il prodotto dopo l'affettamento.
Formato di vendita:	PESO VARIABILE, 4 kg ca./ 2 pezzi per cartone
Imballaggio:	Confezione sottovuoto, idonea al contatto con gli alimenti, conforme ai Reg. CE 1935/2004, Reg. 1245/2020, Reg. CE 10/2011 e successive modifiche e integrazioni.
EAN	2256461

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
Valori medi per 100g di prodotto	kJ 437/ kcal 103	1,1 g	1,3 g	22 g	1,8 g
		di cui saturi	di cui zuccheri		
		0,4 g	1,2 g		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CBT	E. Coli	Listeria m.	Salmonella	Staph. Aureo
	≤500.000	Assente	Assente	Assente	≤1000
	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE	Prodotto sottoposto a regime di autocontrollo secondo i Reg. UE 2021/382, 853/2004, conforme ai requisiti del Reg. CE 2073/2005.
ETICHETTATURA	Etichettatura conforme al D. Lgs 109/92, Reg. UE 1169/2011