ALIMENTA S.p.A. - Società Unipersonale -

Sede legale, amministrativa, direzione commerciale, confezionamento e logistica: Via Calnova, 97/99 – 30020 Noventa di Piave (Ve)
Tel. +39 0421 571511 – Fax +39 0421 307225 www.alimenta.biz e-mail: info@alimenta.biz - Registro delle Imprese di Venezia n. 02202650269
C.F./P. IVA IT 02202650269-REA N°300535 Capitale S ociale Euro 742.857,00 i.v.

Soggetta all'attività di direzione e coordinamento ex art. 2497 bis c.c. della società F.lli Cattel S.p.A. con sede in Noventa di Piave – Via Calnova n. 97/99

C.F./P.I. e n. di iscrizione al Registro delle Imprese di Venezia 00186180279 – Capitale sociale Euro 726.084,00 i.v. - REA di VE n. 119354







Azienda certificata GSFS Global Standard for Food Safety Issue 6 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6 da CSQA Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

DENOMINAZIONE LEGALE: WÜRSTEL	STP 0199 REV. 08 DEL 05/03/2015			
DENOMINAZIONE COMMERCIALE (SE DIVERSA DA QUELLA LEGALE): WÜRSTEL BIANCHI DELLA SLESIA				
DESCRIZIONE PRODOTTO: würstel tipo bratwürst in budello naturale.	PROVENIENZA MP: GERMANIA			
LISTA INGREDIENTI (ETICHETTA): carne suina 82%, acqua, sale iodato (sale, potassio iodato), spezie (pepe, noce moscata, macis, levistico), destrosio, sciroppo di glucosio, zucchero, prezzemolo, condimento (di granoturco e colza), acidificante: E331; emulsionante: E471; aroma, budello naturale (di suino).	BOLLO CE: DE NI 11023 EG			
NOTE (ETICHETTA):				
ALTRE NOTE:				
ALLERGENI:	O.G.M.: no			
STAGIONATURA / MATURAZIONE:	O.G.IVI NO			

CARATT. ORGANOLETTICHE	DESCRIZIONE
Colore	Biancastro
Odore	Tipico, con una leggera aroma di fumo
Sapore	Caratteristico
Consistenza	Tenera, facile da tagliare

CARATT. CHIMICO-FISICHE	U.M.	VALORI MEDI	TOLLERANZE	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Umidità	%	65,3		Analisi	U .м.	Valori
Residuo secco	%	34,7		Stafilococchi coagulasi +	ufc/g	< 10
Proteine	%	10,3		Escherichia coli	ufc/g	< 10
Grassi sul t.q.	%	23,5		Salmonella spp.	in 25 g	assente
Grassi sulla s.s.	%			Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Ceneri	%					
Sale	%	2,4				
рН		6				
A _w						

Analisi Nutrizionale	U.M.	VALORI MEDI
Volere energetice	KJ	1062
Valore energetico	Kcal	257
Grassi	g/100g	23,5
di cui saturi	g/100g	10,6
Carboidrati	g/100g	1
di cui zuccheri	g/100g	1
Proteine	g/100g	10,3
Sale	g/100g	2,4
Fibra alimentare	g/100g	0,1
Calcio	mg/100g	
Fosforo	mg/100g	

Pag. 1/2 RD01_MO01 rev.3

ALIMENTA S.p.A. - Società Unipersonale -

Sede legale, amministrativa, direzione commerciale, confezionamento e logistica: Via Calnova, 97/99 – 30020 Noventa di Piave (Ve)
Tel. +39 0421 571511 – Fax +39 0421 307225 www.alimenta.biz e-mail: info@alimenta.biz - Registro delle Imprese di Venezia n. 02202650269
C.F./P. IVA IT 02202650269-REA N°300535 Capitale S ociale Euro 742.857,00 i.v.

Soggetta all'attività di direzione e coordinamento ex art. 2497 bis c.c. della società F.lli Cattel S.p.A. con sede in Noventa di Piave – Via Calnova n. 97/99

C.F./P.I. e n. di iscrizione al Registro delle Imprese di Venezia 00186180279 – Capitale sociale Euro 726.084,00 i.v. - REA di VE n. 119354







Azienda certificata GSFS Global Standard for Food Safety Issue 6 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6 da CSQA Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

CODICE ARTICOLO	8849
Grammatura	360 g e (4x90g)
Confezione (sottovuoto, atmosfera modificata, etc.)	Sottovuoto
Scadenza residua alla consegna	70 giorni
Durata del prodotto	
Durabilità del prodotto (art.62 DL 24/01/2012)	≤ 60 giorni
Unità di vendita	Cartone
Pezzi per ct	10
Dimensioni pz (PxLxH)	19 x 15 x 3
Dimensione ct (PxLxH)	36 x 23 x 13,5
Ct. per strato	10
Strati per pallet	8
Tot ct. per pallet	80
Ean pezzo	4000145077765
Ean cartone	4000145177762
IVA	10%
Temperatura conservazione	< +7 °C
Temperatura Trasporto	< +7 °C

Redatto da Ufficio Tecnico Sig.ra Carnio Monia Recapito 0421 / 571 535

Contatti in caso di emergenza e-mail: qualita@alimenta.biz

Data: 09/08/2016 Timbro e firma:

Pag. 2/2 RD01_MO01 rev.3