



SCHEMA PRODOTTO

Codice Articolo
Descrizione

56824

Cordon bleu p&f td jo

CORDON BLEU PROSCIUTTO E FORMAGGIO JOLLY TD

Alimentazione	Linea	Colore	Non Pervenuto
Tipo Prodotto	Prodotto a base di carne	Marchio	Jolly
Tipo Confezionamento	Blank	Lavorazione	
Codice Indicod		ShelfLife Intera	15
Modalità di conservazione	Refrigerato	Shelf life min garantita (SLM)	10

Bollature Sanitarie IT 033 M CE
IT 034 M CE

Pos. Boll. San. Etichetta CGM

GTIN(EAN 128) 98006473568240

Ingredienti

Carne di pollo 16,5 %, pangrattato (farina di frumento, acqua, lievito di birra, sale, spezie: curcuma in polvere; estratti di spezie: paprica, curcuma; aceto); acqua, carne di tacchino 11 %, carne di pollo separata meccanicamente 11 %, olio vegetale, prosciutto cotto di tacchino 6 % (carne di tacchino 73 %, acqua, sale, aromi, antiossidante: ascorbato di sodio; addensante: carragenina; saccarosio, conservante: nitrito di sodio), formaggio 4,4 % (latte, sale, fermenti lattici, caglio), farina di frumento e mais, amido di frumento, glutine di frumento, sale, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, carbonato d'ammonio; albume d'uovo in polvere, amido di patata, proteine del latte, burro, correttore di acidità: acido citrico; aromi. Può contenere tracce di senape, sedano e soia.

Peso variabile		Pezzi x confezione	8
Peso netto singolo pezzo (Gr)	125,0	Peso netto confezione (Gr)	1000,0
Tara confezione (Gr)	64,0	Peso netto imballo (Kg)	4,0000
Confezioni x imballo	4		
Tara imballo (Gr)	270,0	Volume imballi (Cm3)	18000,0000
Imballi x strato	8	Altezza tot Pallet (Cm)	225,00
Strati x pallet	14	Altezza Imballo (cm)	15,0000
Imballi per pallet (Nr)	112	Lunghezza Imballo (cm)	30,0000
Peso Lordo Pallet (Kg)		Larghezza Imballo (cm)	40,0000

Valori Nutrizionali medi per 100gr di prodotti

Grassi	14,5
Proteine	12,6
Carboidrati	14,5
Zuccheri	0,4
Grassi Saturi	3,8
Fibra alimentare	0,2
Sodio	0,8

Iodio	38,3
KCAL	238,90
KJOULE:	997,20

Standard Microbici

CMT	<1.000 u.f.c./g
Escherichia coli	<10 u.f.c./g
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	O.M. 07/12/93
Enterococchi	<10 u.f.c./g
Tossina Stafilococcica	Assente

Materiali di Confezionamento

Codice	Descrizione	Quantità	UM
I00153	Colla in granuli	0,00350	KG
I01529	Plateaux 40x30x15/12 ste leg.	1,00000	NR
I00330	Et termica p.bia 64x48 foro 50	4,00000	NR
I00680	Film 560 MRX antifog 15 my	0,86000	MQ
I00876	Et ad jo cordon bleu 95x91	4,00000	NR
I01476	Et termica 80x105 foro 40	1,00000	NR
I01539	Vass.pst.td.art.VR04-68-B6	4,00000	NR

Standard Qualitativi

PRODOTTO

Dimensioni:

- D magg. 95+/-5;
- D min. 90+/-2;
- Spessore 22+/-2.

Forma tondo/ovale.

E' ammesso lo slittamento della seconda matrice carnea max 1 cm nel 5% del prodotto.

Deve essere assente prodotto con fuoriuscita del ripieno.

La panatura deve essere distribuita uniformemente, di colore dorato con particolari tendenti al bruno.

Non devono essere presenti zone con assenza di panatura superiore ad ad 1 cm 2.

Devono essere assenti sfrangiature lungo il perimetro del prodotto.