



SCHEDA TECNICA

Rev. 00 del 01.01.2010



FESA DI TACCHINO A FETTE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA IN SOTTOVUOTO (Reg. CE 834/2007)

Codice prodotto: 2017

Confezionato in **Buste Nypol** per alimenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti) sottovuoto
Imballo secondario in scatola AMERICANA 577x382x150

La fesa di tacchino a fette si riferisce al petto intero o il mezzo petto disossati, vale a dire mondati dello sterno e delle costole. La fesa di tacchino può essere costituita dal solo muscolo pettorale profondo. Trattasi di prodotto fresco confezionato in sottovuoto.

Ingredienti	Carne di tacchino biologica (vedi Reg. CE N.834/2007 e Reg. CE 543/2008)
Caratteristiche organolettiche	Colore: rosa vivo Odore: delicato Consistenza: tenera
Valore nutrizionale per 100 g <small>*Fonte INRAN "Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione"</small>	Valore energetico: 107 Kcal – 447 KJ Proteine: 24,0 g Carboidrati: 0,0 g Grassi: 1,2 g
Requisiti microbiologici	Conformi al Reg. 2073/05 e successive modifiche
Contaminanti	Conformi alle vigenti normative
Dichiarazione allergeni	Nessuno
Corpi estranei	Assenti
Modalità di trasporto	≤ 7 °C (Regolamento CE N. 853/2004)
Shelf Life	Giorni 15 nelle confezioni integre
Conservazione	Temperatura: ≤ 4° C (Regolamento CE N. 853/2004) Umidità: 45 – 75 %
Modalità d'uso	Prodotto da consumarsi previa cottura
Pezzi per cartone	Confezioni sottovuoto da 2 kg circa