



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI
SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA
DI SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= FSSC 22000 =

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **SF1**

DESCRIZIONE: **CAPRIOLO IN SALMI'**

INGREDIENTI:

Carne di capriolo (71%), ortaggi (cipolla ,carota), olio di semi di girasole, vino rosso, pancetta, amido di riso, sale, concentrato di pomodoro, piante aromatiche, spezie, aceto di vino.

Prodotto SENZA GLUTINE definito in conformita' del Regolamento UE 1169/2011 per cui garantiamo con procedure idonee, un contenuto di glutine inferiore ai 20 mg/kg come previsto dall'art. 36 del Regolamento medesimo.

Naturalmente privo di Lattosio come definito da nota del Ministero della salute DGISAM 0027673-P del 07/07/2015

(Allergeni - MENU' SRL ha definito e applica procedure atte a controllare la presenza, la movimentazione e l'impiego di sostanze allergizzanti e a prevenire le contaminazioni crociate ivi compreso le procedure di pulizia e sanificazione specifiche per tipologia di prodotto e relative verifiche. Le sostanze allergizzanti, se presenti, sono identificate in etichetta e negli ingredienti sopra dichiarati in conformita' al regolamento UE 1169/2011. Allo stesso modo Menu' comunica le informazioni in etichetta come previsto dallo stesso regolamento)

PACKAGING CONFEZIONE SINGOLA

Peso netto	Peso sgocciolato	Peso lordo medio	Materiale confezione	Dimensione confezione (hxdiam.) mm
850 g	---	940 g	Scatola in banda stagnata	119x99

SECONDARY PACKAGING

Tipologia	Peso lordo medio	Materiale	Dimensione (LxIxh) mm
Fardello da 6 scatole	kg 6	Termoretraibile in polietilene	340x220x120
Cartone da 24 scatole	kg 23,5	Cartone ondulato	410x307x233

PALLETIZZAZIONE

Dimensione (LxIxh) cm	N. unita' x mano	N. mani x pallet	Totale confezioni	Peso complessivo (Kg c.a.)	Peso pallet (gia' compreso nel totale)
Fardello => 120 x 80 x 11	12	10	120	740,00	20,00
Cartone => 120 x 80 x 13	8	5	40	960,00	20,00



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI
SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA
DI SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= FSSC 22000 =

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **SF1**

DESCRIZIONE: **CAPRIOLO IN SALMI'**

PALLETTIZZAZIONE (estero)

Dimensione (LxIxh) cm	N. unita' x mano	N. mani x pallet	Totale confezioni	Peso complessivo (Kg c.a.)	Peso pallet (gia' compreso nel totale)
Fardello =>120 x 80 x 159	12	12	144	884,00	0,00
Cartone =>120 x 80 x 155	6	6	36	866,00	0,00

MODALITA' DI CODIFICAZIONE

Prodotto	Packaging secondario	Pallet
Codice prodotto, lotto di produzione. Lotto di produzione = L + numero progressivo giornaliero + lettera che indica anno di produzione	Sul fardello: codice prodotto, descrizione, lotto di produzione (come per il prodotto), numero progressivo del fardello, codifica autoclave e ciclo di sterilizzazione. Sul cartone: stesse indicazione ad eccezione del numero progressivo del fardello.	---

CODICE A BARRE

8002960501629

CODICE A BARRE CARTONE

ITF14 08002960509182

NOMENCLATURA COMBINATA

16029031

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

A temperatura ambiente.

MODALITA' DI TRASPORTO

A temperatura ambiente.

TEMPO DI CONSERVAZIONE E MODALITA' DI MARCATURA DELLA SCADENZA

T.M.C. tre anni dalla produzione

T.M.C. indicato in etichetta con mese ed anno.



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI
SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA
DI SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= FSSC 22000 =

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **SF1**

DESCRIZIONE: **CAPRIOLO IN SALMI'**

ISTRUZIONI D'USO

Impieghi: secondo piatto caratteristico da servire con polenta o purè (5 porzioni)

CARATTERISTICHE DI SICUREZZA DEL PRODOTTO

1B Il prodotto ha subito un trattamento termico in grado di eliminare tutti i microrganismi capaci di accrescersi nell'alimento nelle normali condizioni di stoccaggio e trasporto (sterilità commerciale).

ALTRE CARATTERISTICHE

Prodotto con materie prime di buona qualità ed in buono stato di conservazione.

Prodotto e confezionamento secondo norme di buona fabbricazione

Composizione del prodotto conforme alle vigenti norme di legge ed alla ingredientistica sopra riportata.
Aromi, additivi, residui di pesticidi, metalli pesanti ed altri contaminanti conformi alle vigenti norme di legge.

Peso e controllo peso conformi alla legge.

Etichettatura conforme alla vigente legislazione.

Data 19/07/2016

Menu Srl