



## SCHEMA TECNICA di prodotto



RUGGER S.p.A.  
Via Tetti Giro, 7 – 10026 SANTENA (TO)  
Telefono: 011/9456333 – Fax: 011/9491501 – [www.lenti.it](http://www.lenti.it)

✓ DENOMINAZIONE DI VENDITA: **GRAN FESA DI TACCHINO ARROSTO NAZIONALE**

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO : **Arrosto di tacchino Nazionale**

MARCHIO : **Lenti**

CODICE INTERNO : **11166**  
CODICE EAN : **2824174**  
CODICE CARTONE : **111660**

### ✓ CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Petto di tacchino di origine italiana, aromatizzato, legato a mano e arrostito in forno.

- Prodotto senza l'aggiunta di Polifosfati e Glutammato monosodico
- Prodotto **IDENTIFICATO** con il marchio **SPIGA SBARRATA** dell'Associazione Italiana Celiachia
- Prodotto **CERTIFICATO da SGS** Italia per i seguenti parametri:
  - Senza glutine
  - Senza Lattosio e Caseinati
  - Ingredienti NO OGM (Mais e derivati)

### ALTRE INFORMAZIONI

Non contiene sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze in riferimento all'allegato II Regolamento UE n° 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni

PESO : 4 - 5 kg

FORMA : anatomica della fesa di tacchino

### ✓ ELENCO INGREDIENTI

Petto di tacchino, Sale, Destrosio, Saccarosio, Spezie, Aromi, Conservante (Nitrito di sodio), Antiossidante (ascorbato di sodio).

### ✓ DATI DI PROCESSO

LEGATURA : legato a mano  
COTTURA : al forno, con controllo continuo della temperatura al cuore del prodotto  
CONFEZIONAMENTO : sottovuoto, in sacchi poliaccoppiati seguito da pastorizzazione  
IMBALLO : in cartone  
UNITÀ DI VENDITA : 1 pezzo  
BANCALE : 40 cartoni per bancale - 8 cartoni per strato - 5 piani  
dimensioni bancale: 80 x 120 x 120h  
SHELF LIFE : 120 giorni – TMC residuo alla consegna: 70 giorni

TEMPERATURA DI TRASPORTO E STOCCAGGIO: da +2°C a +4°C

**SCHEDA TECNICA**  
**di prodotto**



**DATI DEL PRODOTTO FINITO**

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b> VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g		<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	
VALORE ENERGETICO 401,00 kj – 94,00 kcal			
GRASSI	0,50 g	<i>Enterobattericee:</i>	< 10 <sup>3</sup> ufc/g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,20 g	<i>Anaerobi Solfito riduttori:</i>	< 10 <sup>3</sup> ufc/g
CARBOIDRATI	2,00 g	<i>Staphilococchi Coagulasi +:</i>	< 10 <sup>4</sup> ufc/g
DI CUI ZUCCHERI	0,70 g	<i>Salmonella spp.:</i>	assente in 25g
PROTEINE	21,00 g	<i>Listeria monocytogenes:</i>	assente in 25g
SALE	2,00 g		