

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

| | |
|---------------------|---|
| produttore | 500 CARNI |
| stabilimento | Bollo CE IT D5258 Via Del Colle, 78 – 50041 CALENZANO (FI) |

| | |
|---------------------------------|---|
| denominazione legale | PREPARAZIONE DI CARNE DI POLLO CON FORMAGGIO E PERE |
| denominazione di vendita | ARROTOLATO DI POLLO FARCITO CACIO E PERE RETAIL ATP |
| origine della carne | ITALIA |



| | | | | |
|------------------------|--|------------------------|---|------------------------------|
| codice articolo | | | | |
| EAN confezione | | pezzi per conf. | 1 | peso conf. ≅ 600 gr |
| GTIN cassa | | conf. per cassa | 3 | peso cassa ≅ 1.800 gr |

| | | | |
|------------------------|--|-----------------------|---|
| confezionamento | vaschetta polipropilene film TOP antifog atmosfera protettiva | trasporto | apposito automezzo refrigerato in possesso di ATP |
| | | conservazione | temperatura tra 0° C e + 4° C |
| | | conservabilità | 7 gg dalla data di produzione |
| etichettatura | le etichette apposte sono conformi a quanto previsto dalla normativa cogente | utilizzo | da consumarsi previa accurata cottura fino al raggiungimento di 75°C a cuore del prodotto |

| | |
|--------------------|--|
| ingredienti | carne di pollo, ripieno 28% [carne di suino 60%, carne di bovino 22%, acqua 10%, pere 8%, semolino di patate, sale, fibra vegetale alimentare, destrosio, olio di semi di girasole, aromi (preparazioni aromatiche, preparazione aromatica da suino, sostanze aromatizzanti naturali), antiossidanti: E300-Acido ascorbico, correttori di acidità: E331 citrato di sodio – E262 acetato di sodio], pancetta di suino, provola affumicata 8% (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio, superficie affumicata), rosmarino, aromi naturali 1% (spezie ed erbe in proporzione variabile: rosmarino, ginepro, aglio, salvia, timo, alloro, origano, maggiorana) |
|--------------------|--|

| | |
|------------------------|--|
| OGM e allergeni | OGM: assenti - Può contenere tracce di: CEREALI CONTENENTI GLUTINE |
|------------------------|--|

| | |
|---------------------------|--|
| trattamenti subiti | disosso, mondatura, farcitura, formatura, legatura, confezionamento, etichettatura, imballaggio, stoccaggio in cella frigorifera e trasporto |
|---------------------------|--|

| criteri microbiologici al termine della shelf life | |
|---|-------------------------------|
| E. Coli | conforme al Reg. 2073/2005/CE |
| Salmonella spp. | conforme al Reg. 2073/2005/CE |
| Listeria monocytogenes | conforme a O.M. 07/12/93 |

| | |
|----------------------------------|------|
| profilo organolettico | n.d. |
| proprietà chimico-fisiche | n.d. |

| dichiarazione nutrizionale | | |
|---|------|------|
| Informazioni nutrizionali per 100 gr | | |
| valore energetico | kJ | 843 |
| | Kcal | 202 |
| grassi | g | 14,3 |
| di cui acidi grassi saturi | g | 6,0 |
| carboidrati | g | 1,5 |
| di cui zuccheri | g | 1 |
| proteine | g | 16,5 |
| sale | g | 0,66 |