

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

denominazione legale	PREPARAZIONE DI CARNE DI CONIGLIO CON FUNGHI CHAMPIGNON E PANCETTA
denominazione di vendita	CONIGLIO TRIFOLATO RETAIL ATP
origine della carne	ITALIA



codice articolo				
EAN confezione		pezzi per conf.	/	peso conf. ≈ 350 gr
GTIN cassa		conf. per cassa	3	peso cassa ≈ 1.050 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 e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto

ingredienti	Carne di coniglio 71%, funghi champignon (<i>Agaricus bisporus</i>) 22% (funghi champignon, acqua, sale, correttore di acidità: E330, antiossidante: E300), pancetta 5%, rosmarino, prezzemolo
OGM e allergeni	OGM: assenti - Può contenere tracce di: LATTE e CEREALI CONTENENTI GLUTINE
trattamenti subiti	sezionamento, mondatura, porzionamento, aggiunta di ingredienti, confezionamento, etichettatura, imballaggio, stoccaggio in cella frigorifera, trasporto

criteri microbiologici al termine della shelf life		dichiarazione nutrizionale		
		Informazioni nutrizionali per 100 gr		
E. Coli	conforme al Reg. 2073/2005/CE	valore energetico	KJ	498
Salmonella spp.	conforme al Reg. 2073/2005/CE		Kcal	119
Listeria monocytogenes	conforme a O.M. 07/12/93	grassi	g	5,7
		di cui acidi grassi saturi	g	2,1
		carboidrati	g	1,2
		di cui zuccheri	g	0,5
profilo organolettico	n.d.	proteine	g	15,3
proprietà chimico-fisiche	n.d.	sale	g	0,24