

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

denominazione legale	PREPARAZIONE DI CARNE DI SUINO PANATA
denominazione di vendita	FETTINE DI LONZA PANATE SENZA GLUTINE RETAIL ATP
origine della carne	ITALIA



codice articolo				
EAN confezione		pezzi per conf.	peso conf.	≅ 350 gr
GTIN cassa		conf. per cassa	8	peso cassa ≅ 2.800 gr

confezionamento	vaschetta PET/PE 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

ingredienti	Carne di suino 80%, panatura (amido di mais, farina di riso, acqua, amido di tapioca, lievito, destrosio, zucchero, olio extra vergine di oliva, sale, amido, proteina di piselli, addensanti: gomma di guar, E464, E415; emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, fibre di psyllium, proteine di LUPINO, farina di grano saraceno)
OGM e allergeni	OGM: assenti - Può contenere tracce di: LATTE, SENAPE, SOIA
trattamenti subiti	disosso, mondatura, porzionamento, panatura, confezionamento, etichettatura, imballaggio, stoccaggio in cella frigorifera, trasporto

critéri microbiologici al termine della shelf life		dichiarazione nutrizionale Informazioni nutrizionali per 100 gr		
E. Coli	conforme al Reg. 2073/2005/CE	valore energetico	KJ	849
Salmonella spp.	conforme al Reg. 2073/2005/CE		Kcal	203
Listeria monocytogenes	conforme a O.M. 07/12/93	grassi	g	8,3
Yersinia Enterocolitica	assente in 25gr	di cui acidi grassi saturi	g	2,9
		carboidrati	g	15
		di cui zuccheri	g	0,2
		proteine	g	16,9
		sale	g	0,16
profilo organolettico	n.d.			
proprietà chimico-fisiche	n.d.			