

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 RIPIENA CON FUNGHI CHAMPIGNON
denominazione di vendita	INVOLTINI DI POLLO RIPIENI CON FUNGHI CHAMPIGNON RETAIL ATP
origine della carne	ITALIA



codice articolo					
EAN confezione		pezzi per conf.	3	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 e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto

ingredienti	carne di pollo 60%, ripieno 20% [carne di suino 62%, carne di bovino 22%, acqua 10%, funghi champignon (Agaricus bisporus) 5% (funghi champignon, acqua, sale, correttore di acidità: E330, antiossidante: E300) 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], 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: LATTE e CEREALI CONTENENTE GLUTINE
------------------------	--

trattamenti subiti	disosso, mondata, farcitura, formatura, legatura, 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	828
Salmonella spp.	conforme al Reg. 2073/2005/CE		Kcal	198
Listeria monocytogenes	conforme a O.M. 07/12/93	grassi	g	14,6
		di cui acidi grassi saturi	g	5,5
		carboidrati	g	0,4
		di cui zuccheri	g	0,2
profilo organolettico	n.d.	proteine	g	16,3
proprietà chimico-fisiche	n.d.	sale	g	0,50