

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

<b>denominazione legale</b>	PREPARAZIONE DI CARNE DI POLLO RIPIENA CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO
<b>denominazione di vendita</b>	INVOLTINI DI POLLO RIPIENI CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO RETAIL ATP
<b>origine della carne</b>	ITALIA



<b>codice articolo</b>					
<b>EAN confezione</b>		<b>pezzi per conf.</b>	3	<b>peso conf.</b>	≅ 600 gr
<b>GTIN cassa</b>		<b>conf. per cassa</b>	3	<b>peso cassa</b>	≅ 1.800 gr

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

<b>ingredienti</b>	carne di pollo 60%, pancetta, prosciutto cotto 15% (coscia suino, acqua, fecola di patate, aromi naturali, sale, destrosio, gelificante: carragenina, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), formaggio 5% (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio), rosmarino, aromi naturali (spezie ed erbe in proporzione variabile: rosmarino, ginepro, aglio, salvia, timo, alloro, origano, maggiorana)
<b>OGM e allergeni</b>	OGM: assenti - Può contenere tracce di: CEREALI CONTENENTE GLUTINE
<b>trattamenti subiti</b>	disosso, mondatura, farcitura, formatura, legatura, confezionamento, etichettatura, imballaggio, stoccaggio in cella frigorifera, trasporto

<b>criteri microbiologi al termine della shelf life</b>	
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

<b>dichiarazione nutrizionale Informazioni nutrizionali per 100 gr</b>		
valore energetico	KJ	869
	Kcal	209
grassi	g	15,3
di cui acidi grassi saturi	g	6,4
carboidrati	g	0,6
di cui zuccheri	g	0,2
proteine	g	17,1
sale	g	0,89

<b>profilo organolettico</b>	n.d.
<b>proprietà chimico-fisiche</b>	n.d.