

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 MARINATA
denominazione di vendita	PETTO DI POLLO A FETTE CON MARINATURA BARBEQUE RETAIL SKIN CONGELATO
origine della carne	ITALIA



codice articolo				
EAN confezione		pezzi per conf.	-	peso conf. ≈ 250 gr
GTIN cassa		conf. per cassa	8	peso cassa ≈ 2000 gr

confezionamento	vaschetta PET/ PE o PP/PE film TOP skin confezionato sottovuoto	trasporto	apposito automezzo refrigerato in possesso di ATP
		conservazione	temperatura a -18°C
		conservabilità	14 gg dalla data di produzione
etichettatura	le etichette apposte sono conformi a quanto previsto dalla normativa cogente	utilizzo	da consumarsi previa adeguata e completa cottura fino al raggiungimento dei 75° C a cuore del prodotto

ingredienti	carne di pollo 97%, marinatura 3% [oli vegetali (olio di girasole, olio di oliva, emulsionante: E471), miscela di spezie 5,98% (paprika, pepe nero, coriandolo, peperoncino, pepe bianco, cumino), ortaggi disidratati (peperone rosso, aglio), sale marino, aromi (aroma di affumicato, SOIA), piante aromatiche (cipolla in polvere, prezzemolo, aglio in polvere), antiossidante (estratto di rosmarino), estratto di capsicum]
--------------------	--

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

trattamenti subiti	disosso, mondatura, porzionatura, marinatura, congelamento, 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	509
Salmonella spp.	conforme al Reg. 2073/2005/CE		Kcal	121
Listeria monocytogenes	Conforme a O.M. 07/12/93	grassi	g	3,2
		di cui saturi	g	0,4
		carboidrati	g	0,2
		di cui zuccheri	g	0,1
profilo organolettico	n.d.	proteine	g	22,7
proprietà chimico-fisiche	n.d.	sale	g	0,22