

## 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 MARINATA
<b>denominazione di vendita</b>	PETTO DI POLLO A FETTE CON MARINATURA BARBEQUE RETAIL SKIN
<b>origine della carne</b>	ITALIA



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

<b>confezionamento</b>	vaschetta PET/ PE o PP/PE film TOP skin confezionato sottovuoto	<b>trasporto</b>	apposito automezzo refrigerato in possesso di ATP
		<b>conservazione</b>	temperatura tra 0° C e + 4° C
		<b>conservabilità</b>	15 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 adeguata e completa cottura fino al raggiungimento dei 75° C a cuore del prodotto

<b>ingredienti</b>	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]
--------------------	--

<b>OGM e allergeni</b>	OGM: assenti - Può contenere tracce di: LATTE o CEREALI CONTENENTI GLUTINE
------------------------	--

<b>trattamenti subiti</b>	disosso, mondatura, porzionatura, marinatura, confezionamento, etichettatura, imballaggio, stoccaggio in cella frigorifera, trasporto
---------------------------	---

<b>criteri microbiologici al termine della shelf life</b>		<b>dichiarazione nutrizionale informazioni nutrizionali per 100 gr</b>		
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
<b>profilo organolettico</b>	n.d.	proteine	g	22,7
<b>proprietà chimico-fisiche</b>	n.d.	sale	g	0,22