

## 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>	SOVRACOSCIA DI POLLO CON MARINATURA CAMPAGNOLA RETAIL SKIN CONGELATA
<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 a -18° C
		<b>conservabilità</b>	480 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, emulsionante: E471), destrosio, sale, ortaggi disidratati (aglio, cipolla), piante aromatiche (aglio orsino, erba cipollina), miscela di spezie (curcuma), estratto di lievito, estratti di vegetali (foglie di ortica e spinaci), estratto di cipolla, antiossidante (estratto di rosmarino)]
<b>OGM e allergeni</b>	OGM: assenti - Può contenere tracce di: LATTE e CEREALI CONTENENTI GLUTINE
<b>trattamenti subiti</b>	disosso, mondatura, porzionatura, marinatura, congelamento, confezionamento, etichettatura, imballaggio, stoccaggio in cella frigorifera, trasporto

<b>criteri microbiologici al termine della shelf life</b>		<b>tabella nutrizionale</b> Informazioni nutrizionali per 100 gr		
E. Coli	conforme al Reg. 2073/2005/CE	valore energetico	kJ	631
Salmonella spp.	conforme al Reg. 2073/2005/CE		Kcal	151
Listeria monocytogenes	conforme a O.M. 07/12/93	grassi	g	8,6
		di cui saturi	g	3,3
		carboidrati	g	0,3
		di cui zuccheri	g	0,2
<b>profilo organolettico</b>	n.d.	proteine	g	18,2
<b>proprietà chimico-fisiche</b>	n.d.	sale	g	0,33