

## 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 CON SALSICCIA, PANE E ALLORO
<b>denominazione di vendita</b>	SPIEDINI DI POLLO CASERECCI SENZA GLUTINE CON ALLORO RETAIL ATP
<b>origine della carne</b>	ITALIA



<b>codice articolo</b>				
<b>EAN confezione</b>		<b>pezzi per conf.</b>	2	<b>peso conf.</b> ≈ 400 gr
<b>GTIN cassa</b>		<b>conf. per cassa</b>	3	<b>peso cassa</b> ≈ 1.200 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 e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto

<b>ingredienti</b>	Carne di pollo, salsiccia (carne di suino, sale, spezie, aglio, destrosio, correttore di acidità: E262, E331, antiossidante: E300, aromi), pancetta, pane (amido di mais, acqua, farina di riso, olio extra vergine d'oliva 4,6%, zucchero, amido di riso, fibre di psyllium, lievito, addensanti: gomma di guar, E464, gomma di xanthan), alloro
<b>OGM e allergeni</b>	OGM: assenti - Può contenere tracce di: LATTE
<b>trattamenti subiti</b>	disosso, mondatura, porzionamento, assemblaggio, confezionamento, etichettatura, imballaggio, stoccaggio in cella frigorifera, trasporto

<b>criteri microbiologici al termine della shelf life</b>		<b>dichiarazione nutrizionale</b>		
		<b>Informazioni nutrizionali per 100 gr</b>		
E. Coli	conforme al Reg. 2073/2005/CE	valore energetico	kJ	1105
Salmonella spp.	conforme al Reg. 2073/2005/CE		Kcal	264
Listeria monocytogenes	conforme a O.M. 07/12/93	grassi	g	18,1
		di cui acidi grassi saturi	g	6,3
		carboidrati	g	10,8
		di cui zuccheri	g	0,8
<b>profilo organolettico</b>	n.d.	proteine	g	14,2
<b>proprietà chimico-fisiche</b>	n.d.	sale	g	1,63