



# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data Revisione: 29/12/2014

Cod. Prodotto: 11152

<b>Denominazione</b>	Hamburger di pollo confezione x 4			
<b>Denomin. alimento</b>	Preparazione alimentare a base di carne di pollo			
<b>Descrizione comm.</b>	HAMBURGER POLLO CONF. X 4			
<b>Indicod Confezione</b>	2275070	<b>ITF 14 Cassa</b>	98005309111520	
<b>Stabilimento</b>	Agricola Berica Soc. Coop. via Rovigana, 47 35043 Monselice (PD) IT 0175 M CE			
<b>Ingredienti</b>	Carne di pollo 83%, pancetta di suino, sale, destrosio, farina di FRUMENTO, proteine del LATTE, fibre alimentari, aromi, lievito, antiossidante: acido ascorbico, pepe.			
<b>Caratteristiche fisiche ed unità di vendita</b> (Per i prodotti a peso variabile le caratteristiche fisiche possono variare in base alla pezzatura)	Unità di Vendita	KG	Tipo confezione	Film
	Grammatura pezzo	120	Codice confezione	88H
	Pezzi per confezione	4	Conf. mm (L x P x H)	220   225   20
	Peso netto confezione Kg	0,48	Tara confezione Kg	0,016
	Confezioni/Pezzi per cassa	8	Tipo cassa	Standard in Cartone
	Peso netto cassa Kg	3,84	Codice cassa	5A
	Casse per strato	4	Cassa Cm (L x P x H)	40   60   13
	Strati per pallet	12	Tara cassa Kg	0,500
<b>Conservazione</b>	Temperatura	0°/ +2°	Shelf life GG	7
<b>Indicazioni d'uso</b>	Da consumare previa accurata e completa cottura			
<b>Caratteristiche nutrizionali</b> (Valori medi per 100 g di parte edibile)	Valore energetico	494	KJ	118
	Grassi totali	3,8	g	0,81
	Carboidrati	3,8	g	0,1
	Proteine	17,2	g	
	Sale	0,2	g	
<b>Caratteristiche microbiologiche</b> (Valori di riferimento ai fini di azioni correttive per garantire la salubrità dei nostri prodotti; data la natura biologica di questi ultimi non possono essere considerati specifiche in senso stretto)	Carica microbica totale	500000		ufc/g
	Escherichia coli	500		ufc/g
	Staphilococcus aureus	500		ufc/g
	Salmonella spp	Assente		in 25 g
	Listeria monocytogenes	<11 ufc/g in 1 u.c.		<110 ufc/g in 2 u.c.
<b>Elenco allergeni</b> (All. II Reg. 1169/2011 e succ. mod ed int.)	<b>Allergene</b>		<b>Presente nel prodotto</b>	<b>Cross contamination</b>
	Cereali contenenti glutine e derivati		SI	NO
	Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO	NO
	Uova e prodotti a base di uova		NO	NO
	Pesce e prodotti a base di pesce		NO	NO
	Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO	NO
	Soia e prodotti a base di soia		NO	NO
	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		SI	NO
	Frutta a guscio e prodotti derivati		NO	NO
	Sedano e prodotti a base di sedano		NO	NO
	Senape e prodotti a base di senape		NO	NO
	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		NO	NO
	Anidride solforosa e solfiti >10 mg/kg		NO	NO
	Lupino e prodotti a base di lupino		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		NO	NO	
<b>Etichettatura</b>	Il prodotto non contiene ingredienti che, in accordo con i Regg. 1829 e 1830/2003 in merito alla tracciabilità degli OGM, richiedano etichettatura supplementare.			