



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data Revisione: 09/03/2015

Cod. Prodotto: 30142

Denominazione	Ali di pollo cotte confezionate "cb"							
Denomin. alimento	Preparazione gastronomica a base di carne di pollo							
Descrizione comm.	ALI POLLO COTTE CONF. CB""							
Indicod Confezione	2487080	ITF 14 Cassa		98005309301426				
Stabilimento	Agricola Berica Soc. Coop. via Rovigana, 47 35043 Monselice (PD) IT 0175 M CE							
Ingredienti	Ali di pollo (75%), acqua, sale, aromi, zuccheri: saccarosio - LATTOSIO - destrosio, spezie, maltodestrine, proteine del LATTE, acidificanti: citrati: E331, aglio in polvere, cipolla in polvere, amido di FRUMENTO, estratto di lievito, stabilizzanti, addensanti: carragenine e farina di semi di carruba, olio vegetale (soia)							
Caratteristiche fisiche ed unità di vendita (Per i prodotti a peso variabile le caratteristiche fisiche possono variare in base alla pezzatura; Per i prodotti commercializzati Tal quale i dati di confezionamento ed etichettatura potrebbero variare in base al Fornitore)	Unità di Vendita	KG		Tipo confezione		Film		
	Grammatura	40		Codice confezione		225		
	Pezzi per confezione	15		Conf. mm (L x P x H)		235	185	61
	Peso netto confezione Kg	0,6		Tara confezione Kg		0,022		
	Confezioni/Pezzi per cassa	4		Tipo cassa		Bassa in Cartone		
	Peso netto cassa Kg	2,4		Codice cassa		4		
	Casse per strato	4		Cassa Cm (L x P x H)		40	60	8,5
	Strati per pallet	15		Tara cassa Kg		0,440		
Conservazione	Temperatura	0°/ +4°		Shelf life GG		12		
Indicazioni d'uso	Da consumare previa accurata e completa cottura							
Caratteristiche nutrizionali (Valori medi per 100 g di parte edibile)	Valore energetico	1085	KJ	261	Kcal			
	Grassi totali	18,4	g		g di grassi saturi			
	Carboidrati	0,6	g		g di zuccheri			
	Proteine	23,2	g					
	Sale		g					
Caratteristiche microbiologiche (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.				
Elenco allergeni (All. II Reg. 1169/2011 e succ. mod ed int.)	Allergene			Presente nel prodotto	Cross contamination			
	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				
Etichettatura	Il prodotto non contiene ingredienti che, in accordo con i Regg. 1829 e 1830/2003 in merito alla tracciabilità degli OGM, richiedano etichettatura supplementare.							