



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data Revisione: 22/12/2014

Cod. Prodotto: 31742

Denominazione	Cotolette di pollo confezione x 5						
Denomin. alimento	Preparazione gastronomica a base di carne ricomposta di pollo						
Descrizione comm.	COTOLETTE POLLO CONF. X 5						
Indicod Confezione	2275500	ITF 14 Cassa		98005309317427			
Stabilimento	Agricola Berica Soc. Coop. via Rovigana, 47 35043 Monselice (PD) IT 0175 M CE						
Ingredienti	Carne di pollo (52%), carne di pollo separata meccanicamente (15%), olio vegetale (soia), acqua, farina di FRUMENTO, proteine del LATTE, sale, fibre alimentari, lievito, spezie, correttore di acidità: acido citrico.						
Caratteristiche fisiche ed unità di vendita (Per i prodotti a peso variabile le caratteristiche fisiche possono variare in base alla pezzatura)	Unità di Vendita	KG		Tipo confezione		Film	
	Grammatura pezzo	110		Codice confezione		225	
	Pezzi per confezione	4		Conf. mm (L x P x H)		235	185 61
	Peso netto confezione Kg	0,55		Tara confezione Kg		0,022	
	Confezioni/Pezzi per cassa	8		Tipo cassa		Standard in Cartone	
	Peso netto cassa Kg	4,4		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	
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	1172	KJ	280	Kcal		
	Grassi totali	14,3	g	2,6	g di grassi saturi		
	Carboidrati	21,8	g	0,1	g di zuccheri		
	Proteine	16,1	g				
	Sale	2,1	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.						