



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data Revisione: 18/12/2014

Cod. Prodotto: 32642

Denominazione	Cordon bleu confezione x 4 "sp"							
Denomin. alimento	Preparazione gastronomica a base di carne di pollo, farcita con prosciutto e formaggio							
Descrizione comm.	CORDON BLEU CONF. X 4 "SP"							
Indicod Confezione	2275590	ITF 14 Cassa		98005309326429				
Stabilimento	Agricola Berica Soc. Coop. via Rovigana, 47 35043 Monselice (PD) IT 0175 M CE							
Ingredienti	Carne di pollo 31%, carne di pollo separata meccanicamente 15%, prosciutto cotto 6%(carne di suino, acqua, amido di patate, sale, proteine del LATTE, zuccheri: destrosio e fruttosio, aromi, antiossidanti: E301, conservante E250), FORMAGGIO 6%, 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		222		
	Pezzi per confezione	4		Conf. mm (L x P x H)		235	185	35
	Peso netto confezione Kg	0,44		Tara confezione Kg		0,016		
	Confezioni/Pezzi per cassa	8		Tipo cassa		Piccola in Cartone		
	Peso netto cassa Kg	3,52		Codice cassa		3		
	Casse per strato	8		Cassa Cm (L x P x H)		40	30	14,5
	Strati per pallet	10		Tara cassa Kg		0,300		
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	1232	KJ	295	Kcal			
	Grassi totali	15,3	g	3	g di grassi saturi			
	Carboidrati	21,7	g	0,4	g di zuccheri			
	Proteine	17,2	g					
	Sale	2,8	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.							