



SCHEMA PRODOTTO

Articolo Descrizione

30851
Cotoletta pol kg3 sr
 Cotoletta di pollo surgelata catering kg 3

Alimentazione	Linea	Colore	Non Pervenuto
Tipo Prodotto	Prodotto a base di carne	Marchio	Anonimo
Tipo Confezionamento	Confezionato in buste	Lavorazione	4ª Lavorazione
Codice Indicod		ShelfLife Intera	540
Modalità di conservazione	Surgelato (< -18 °C)	Consegna a gg da Produzione	0

Bollature Sanitarie
 IT 034 M CE
 IT 2144-P CE
 IT 033 M CE

Pos. Boll. San. Etichetta

GTIN(EAN 128) 98006473308518

Ingredienti

Carne di pollo 25 %, acqua, pangrattato (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra, curcuma, estratti di spezie: paprica, curcuma), carne di pollo separata meccanicamente 14 %, olio di girasole, farina di FRUMENTO, farina di mais, semola di GRANO duro, sale, glutine di FRUMENTO, fibra di pisello, amido di FRUMENTO, amido di pisello, albume di UOVO in polvere, addensante: carragenina; antiossidanti : ascorbato di sodio, estratti di rosmarino; agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio. Può contenere LATTE, SEDANO, SENAPE E SOIA

Peso variabile		Pezzi x confezione	10
Peso netto singolo pezzo (Gr)	100,0 +/-	Peso netto confezione (Gr)	1000,0 +/-
Tara confezione (Gr)	22,0	Peso netto imballo (Kg)	3,0000 +/-
Confezioni x imballo	3		
Tara imballo (Gr)	168,0	Volume imballi (Cm3)	10620,4800
Imballi x strato	12	Altezza tot Pallet (Cm)	177,80
Strati x pallet	11		14,8000
Imballi per pallet (Nr)	132		39,0000
Peso Lordo Pallet (Kg)			18,4000

Valori Nutrizionali medi	Per 100gr di prodotto
Energia kJ	961 kJ
Energia kcal	230 kcal
Grassi	13 g
di cui grassi saturi	1.7 g
Carboidrati	18 g
di cui zuccheri	0.8 g

Proteine	10 g
Sale	1.4 g

Standard Microbici

CMT	<10.000 u.f.c./g
Escherichia coli	<100 u.f.c./g
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Limiti OM 07/12/93. Tutte le 5 aliquote <11 oppure 4 aliquote <11 e 1 aliquote tra 11 e 110
Stafilococco coag +	<100 u.f.c./g
Enterococchi	<100 u.f.c./g
Clostridium perfringens	<100 u.f.c./g

Standard Qualitativi

PRODOTTO

Dimensioni:

- Diametro maggiore 150±2;
- Diametro minore 87±3;
- Spessore 13±1.

Prodotto panato di forma tipica di filetto con assenza di prodotto malformato.

La panatura deve essere distribuita uniformemente, di colore dorato con assenza di segni evidenti di bruciatura lungo il perimetro e macchie sulla superficie (vedere fotografia allegata).

Non devono essere presenti zone con assenza di panatura superiore ad 1 cm quadrato.