



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.					