



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data Revisione: 30/06/2015

Cod. Prodotto: 74232

| | | | | | | |
|---|---|---------------------|------------------------------|----------------------------|--------------------|------|
| Denominazione | Fusi di pollo confezione x 3 "sp" | | | | | |
| Denomin. alimento | | | | | | |
| Descrizione comm. | FUSI POLLO CONF. X 3 SP | | | | | |
| Indicod Confezione | 2502340 | ITF 14 Cassa | | 98005309742328 | | |
| Stabilimento | Agricola Berica Soc. Coop. via Rovigana, 47 35043 Monselice (PD) IT 0175 M CE | | | | | |
| Ingredienti | Carne di pollo Origine: Italia | | | | | |
| 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 | 180 | Codice confezione | 302 | | |
| | Pezzi per confezione | 3 | Conf. mm (L x P x H) | 180 | 135 | 20 |
| | Peso netto confezione Kg | 0,55 | Tara confezione Kg | 0,012 | | |
| | Confezioni/Pezzi per cassa | 8 | Tipo cassa | Piccola in Cartone | | |
| | Peso netto cassa Kg | 4,4 | 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 | 8 | | |
| Indicazioni d'uso | Da consumare previa accurata e completa cottura | | | | | |
| Caratteristiche nutrizionali (Valori medi per 100 g di parte edibile) | Valore energetico | 523 | KJ | 125 | Kcal | |
| | Grassi totali | 5,7 | g | 1,61 | g di grassi saturi | |
| | Carboidrati | - | g | - | g di zuccheri | |
| | Proteine | 18,4 | 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 | 1000000 | | 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 | | NO | 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) | | NO | 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. | | | | | |