

SCHEMA PRODOTTO

Articolo Descrizione

30754
Birbe filetto pol 3kg sr
 Birbe di pollo surgelate catering kg 3 Amadori

Alimentazione	Linea	Colore	Non Pervenuto
Tipo Prodotto	Prodotto a base di carne	Marchio	Amadori
Tipo Confezionamento	Confezionato in buste	Lavorazione	4ª Lavorazione
Codice Indicod	0000000	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) 98006473307542

Ingredienti

Ingredienti: filetti di pollo 48%, pangrattato (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra, curcuma, estratti di spezie: paprica, curcuma), acqua, farine di FRUMENTO e mais, olio di girasole, glutine di FRUMENTO, amido di FRUMENTO, sale iodato (sale, iodato di potassio 0,007 %), sale, albume d'UOVO in polvere, antiossidanti: ascorbato di sodio, estratti di rosmarino; agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio. PUO' CONTENERE LATTE, SOIA, SEDANO, SENAPE. Ingredients: chicken meat 48 %, breadcrumbs (WHEAT flour, salt, yeast, turmeric, extracts of spices: paprika, turmeric), water, WHEAT flour, sunflower oil, WHEAT starch, iodised salt (salt, potassium iodate 0,007 %), antioxidants: sodium ascorbates, rosemary extract. MAY CONTAIN MILK, EGG, SOY, CELERY, MUSTARD

Peso costante		Pezzi x confezione	50 +/- 5
Peso netto singolo pezzo (Gr)	19,5 +/-	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	870 kJ
Energia kcal	208 kcal
Grassi	10 g
di cui grassi saturi	1.2 g
Carboidrati	16 g
di cui zuccheri	0.7 g

Proteine	13 g
Sale	1.5 g

Standard Microbici

CMT	<10.000 u.f.c./g
Escherichia coli	<100 u.f.c./g
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	< 1.000 ufc/g (Accordo Stato Regioni 10/11/2016)
Stafilococco coag +	<100 u.f.c./g
Enterococchi	<100 u.f.c./g
Clostridium perfringens	<100 u.f.c./g

Standard Qualitativi

PRODOTTO

Dimensioni:

- D magg. 43+/-2
- D min. 30+/-2
- Spessore 20+/-2

Forma a mezza luna.

La panatura deve essere di colore dorato, distribuita uniformemente, 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.