

Articolo Descrizione

76070
Nuggets pastel AMA 3kg sr
 Nuggets pastellati di pollo surg 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	8006473906605	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) 98006473760705

Ingredienti

Petto di pollo 51%, acqua, olio vegetale (girasole, colza), farine di FRUMENTO e di mais, semola di FRUMENTO, amido modificato (tapioca), amido di FRUMENTO, glutine di FRUMENTO, sale, aromi naturali (contiene SEDANO, FRUMENTO), agenti lievitanti (difosfato disodico, bicarbonato di sodio, fosfato monocalcico), sciroppo di glucosio disidratato, pepe, zucchero, SEDANO.

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	786 kJ
Energia kcal	188 kcal
Grassi	8 g
di cui grassi saturi	0.9 g
Carboidrati	16 g
di cui zuccheri	0.9 g
Proteine	13 g
Sale	1.1 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.