



## Scheda Tecnica Prodotto

SPE - PRD

COTOLETTA DI FILETTI DI POLLO PANATA COTTA  
SURGELATA

Revisione 13 06/24

PRD103026

Pagina 1  
di 2

**DESCRIZIONE:** PRODOTTO A BASE DI CARNE DI POLLO, PANATO, PRECOTTO. COSTITUITO DA PARTI DI  
Description CARNE. CON ACQUA AGGIUNTA. SURGELATO

**INGREDIENTI:** Filetti di pollo 46%, farina di **FRUMENTO**, acqua, olio di semi di girasole, sale, fibre vegetali (patata,  
Ingredients carota), aroma naturale, succo di limone, pepe, cipolla in polvere, amido di **FRUMENTO**, lievito di birra,  
curcuma in polvere, estratto di paprica, antiossidante: estratti di rosmarino. Può contenere **LATTE**,  
**UOVA, SENAPE E SOIA.**

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	VALORI MEDI PER 100g
Energia	217 kcal
	907 kJ
Grassi	11 g
di cui acidi grassi saturi	2.2 g
Carboidrati	19 g
di cui zuccheri	1.1 g
Fibre	1.1 g
Proteine	11 g
Sale	1.2 g

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** CONSERVARE A TEMPERATURA INFERIORE DI -18°C  
Conservation mode

**MODALITA' DI CONSUMO:** CONSUMARE PREVIA COTTURA (vedi indicazioni riportate nello  
Consumption mode spazio note)

**STABILIMENTO DI PRODUZIONE:** IT 0194/M CE CARNJ SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA. Loc.  
Production plant Cerrete Collicelli, 8 Cingoli (MC); IT 134/L CE CARNJ SOCIETA'  
COOPERATIVA AGRICOLA Via Carrozze Vaccili, 13 Castelplanio  
(AN)

## Scheda Organolettica

ASPETTO	Cotolette a base di carne di pollo, impanate, già cotte, surgelate. Perfetta adesione e distribuzione della panatura sul prodotto
COLORE	Giallo dorato intenso
ODORE	Delicato di fritto cotto, assenza di altri odori estranei
SAPORE DOPO COTTURA	Delicato, caratteristico del prodotto; assenza di retrogusti e/o sapori estranei e di rancido
CONSISTENZA ALL'ASSAGGIO	Panatura croccante friabile, interno compatto e tenero alla masticazione



Scheda Tecnica Prodotto  
COTOLETTA DI FILETTI DI POLLO PANATA COTTA  
SURGELATA

SPE - PRD

Revisione 13 06/24

PRD103026

Pagina 2  
di 2

### Scheda Microbiologica

CARICA BATTERICA TOTALE	< 10.000 u.f.c./g
E.COLI	< 10 u.f.c./g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	< 10 u.f.c./g
LISTERIA MONOCYTOGENES	< 100 u.f.c./g
SALMONELLA spp	Assente/25g
MUFFE	< 500 u.f.c./g

### CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

<b>Peso per confezione</b> Package weight	2.500 Kg e
<b>Tipo imballo</b> Carton Type	CARTONE PZ PER PALLET 1050
<b>Dimensioni imballo</b> Carton dimensions	300x200x150 mm
<b>Pezzi per imballo</b> Packages per cartons	1
<b>Peso imballo</b> Carton weight	2.500 Kg
<b>GTIN14 imballo</b> Carton GTIN14	08016026900844
<b>Pallet casse per piano</b> Pallet cartons per floor	16
<b>Pallet casse per altezza</b> Pallet floor counter	9
<b>Pallet casse totali</b> Pallet total cartons	144
<b>Pallet dimensioni</b> Pallet dimensions	1200x800 mm
<b>Pallet altezza</b> Pallet total height	1494 mm
<b>Pallet peso netto</b> Pallet total net weight	360.000 Kg
<b>Giorni di scadenza</b> Shelflife days	540

PESO PREDETERMINATO

DISPORRE IL PRODOTTO CONGELATO IN UNA TEGLIA ED INTRODURRE IN FORNO VENTILATO PRERISCALDATO A 190/200°C PER CIRCA 10-15 MINUTI.