

	<p>Scheda Tecnica Prodotto</p> <p>COTOLETTA DI FILETTI DI POLLO PANATA COTTA SURGELATA</p>	<p>SPE - PRD</p>
---	---	-------------------------

<p>Revisione 13 06/24</p>	<p>PRD103026</p>	<p>Pagina 1 di 2</p>
----------------------------------	-------------------------	--------------------------

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

	<p>Scheda Tecnica Prodotto</p> <p>COTOLETTA DI FILETTI DI POLLO PANATA COTTA SURGELATA</p>	<p>SPE - PRD</p>
<p>Revisione 13 06/24</p>	<p>PRD103026</p>	<p>Pagina 2 di 2</p>

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

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