



Scheda Tecnica Prodotto

SPE - PRD

PEPITOS SURGELATI

Revisione 4 02/22

PRD107375

Pagina 1  
di 2

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

**INGREDIENTI:** Filetto di pollo 56%, acqua, farina di **frumento**, oli vegetali (girasole, **arachide**), farina di mais,  
Ingredients peperoni 0,5%, destrosio, saccarosio, fruttosio, sale, glutine di **frumento**, peperoncino 0,2%, paprica 0,1%, curcuma 0,1%, spezie 0,1% (peperoncino, cumino, cayenne, anice), estratto di lievito, estratto di paprica e di curcuma, lievito di birra, aglio in polvere, aromi, cipolla, maltodestrine, pomodoro in polvere, antiossidante: E392, correttore di acidità: E500-E260. Può contenere **latte, uova, soia e senape.**

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	VALORI MEDI PER 100g
Energia	182 kcal
	763 kJ
Grassi	7.3 g
di cui acidi grassi saturi	1.3 g
Carboidrati	12 g
di cui zuccheri	1.8 g
Proteine	17 g
Sale	1.4 g

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

**MODALITA' DI CONSUMO:** Consumare previa cottura  
Consumption mode

**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	Filetto di pollo panato e precotto. Perfetta adesione e distribuzione della panatura sul prodotto.
COLORE	Giallo dorato intenso
ODORE	Delicato, assenza di altri odori estranei.
SAPORE DOPO COTTURA	Delicato, caratteristico del prodotto ; assenza di retrogusti e sapori estranei.
CONSISTENZA ALL'ASSAGGIO	Panatura croccante friabile, interno compatto e tenero alla masticazione

	<p>Scheda Tecnica Prodotto</p> <p>PEPITOS SURGELATI</p>	<p>SPE - PRD</p>
---	---	------------------

<p>Revisione 4 02/22</p>	<p>PRD107375</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
ENTEROBATTERIACEE	<10 u.f.c./g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 u.f.c./g
LISTERIA MONOCYTOGENES	O.M. 07/12/90: su 5 u.c.: 4 < 11 u.f.c./g; 1 < 100 u.f.c./g
SALMONELLA spp	Assente/25 g
MUFFE	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
<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	08016026008762
<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