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

Revisione <b>13 05/25</b>	<b>PRD107375</b>	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 60%, acqua, farina di FRUMENTO, olio di girasole, farina di mais, peperoni, spezie in  
Ingredients proporzione variabile (peperoncino, cumino, cayenne, anice, paprica, curcuma), estratto di paprica e curcuma, sale, destrosio, saccarosio, fruttosio, GLUTINE di FRUMENTO, estratto di lievito, estratto di rosmarino, lievito di birra, aglio in polvere, cipolla in polvere, cipolla disidratata, pomodoro in polvere, aromi (di cui aromi di affumicatura), maltodestrine, correttore di acidità: E500, acidificante: 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 UE CARNJ SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA. Loc.  
Production plant Cerrete Collicelli, 8 Cingoli (MC); IT 134/L UE CARNJ SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA Via Carrozze Vaccili, 13 Castelpiano (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

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

Revisione <b>13 05/25</b>	<b>PRD107375</b>	Pagina 2 di 2
---------------------------	------------------	------------------

### 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	< 100 u.f.c./g
SALMONELLA spp	Assente/25 g
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	301x193x160 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	1584 mm
<b>Pallet peso netto</b> Pallet total net weight	360.000 Kg
<b>Giorni di scadenza</b> Shelflife days	540