



## Scheda Tecnica Prodotto

SPE - PRD

## BASTONCINI DI POLLO SURGELATI

Revisione 15 11/22

PRD103087

Pagina 1  
di 2

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

**INGREDIENTI:** Filetto di pollo 48%, acqua, farina di **FRUMENTO**, oli vegetali (girasole, **ARACHIDE**), farina di mais, maltodestrine, sale, fibre vegetali di patata e carota, amido modificato di mais, amido di **FRUMENTO**, succo di limone, grassi vegetali (olio di girasole, maltodestrine, proteine del **LATTE**), proteine del **LATTE**, aromi naturali, **LATTOSIO**, **LATTE** scremato in polvere, lievito di birra, pepe, prezzemolo, destrosio, cipolla in polvere, aglio in polvere, antiossidante: estratti di rosmarino. Può contenere **UOVA, SENAPE, SOIA**.  
Ingredients

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	VALORI MEDI PER 100g
Energia	193 kcal
	808 kJ
Grassi	9.9 g
di cui acidi grassi saturi	2.2 g
Carboidrati	14 g
di cui zuccheri	1.1 g
Fibre	
Proteine	12 g
Sale	1.6 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. Cerrete Collicelli, 8 Cingoli (MC); IT 134/L CE CARNJ SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA Via Carrozze Vaccili, 13 Castelplanio (AN)  
Production plant

## Scheda Organolettica

ASPETTO	Bastoncini di pollo, impanati, già cotti. Assenza di contaminazioni proprie ed improprie
COLORE	Giallo dorato intenso
ODORE	Delicato di fritto cotto, assenza di altri odori estranei
SAPORE DOPO COTTURA	Delicato, caratteristico del prodotto con esaltazione del gusto di spinaci; 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

SPE - PRD

BASTONCINI DI POLLO SURGELATI

Revisione 15 11/22

PRD103087

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
<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	08016026900110
<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