



Codice:

87234

Descrizione:

CORDON BLEU "M.VERDE" POLLO 130 GR GELO.

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

CORDON BLEU "M.VERDE" POLLO 130 G CONGELATI

Preparazione gastronomica panata precotta costituita da carne di petto separata meccanicamente

Italia e Paesi UE

Carne di pollo meccanicamente separata 50%, pangrattato (farina di frumento, lievito, olio di girasole, sale, paprica in polvere, curcuma in polvere), preparazione al formaggio 8% (acqua, grassi vegetali non idrogenati (palma e girasole), proteine del latte, formaggio, amido, sale, emulsionanti: E331 e E452, correttore di acidità: E330), insaccato cotto di pollo 7% (carne di petto di pollo separata meccanicamente (80%), acqua, sale, fibre vegetali (bambù, cicoria, carota, agrumi), aromi, destrosio, amidi, proteine vegetali (pisello), conservante: E250), oli vegetali (girasole e palma), acqua, miscela aromatica (pangrattato (contiene glutine), miscela di proteine del latte e latte scremato in polvere, aromi (latte e derivati), patate in fiocchi, sale, farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, amido di frumento, farina di riso, fibre vegetali (bambù, agrumi e frumento)), farina di frumento, aromi naturali, antiossidante: acido ascorbico

ALLERGENI

Nel prodotto: glutine (da frumento), latte e derivati del latte.

Potrebbe contenere soia e senape

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Prodotto ottenuto dalla omogenea miscelazione di carne di pollo con ingredienti funzionali ed aromi. L'impasto omogeneo ottenuto viene formato, farcito (manualmente), con insaccato cotto di pollo e preparazione al formaggio, quindi rivestito da pastella e pangrattato. Segue la cottura (in friggitrice e forno a vapore) e l'immediato congelamento (in tunnel a spirale) quindi il confezionamento/imballaggio.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Residui di sostanza farmacologiche: Reg. UE 37/2010 e s.s.m.i. Contaminanti: Reg. UE 2023/915
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Salmonella e E.Coli: in conformità al Reg. CE 2073/2005 s.s.m.i. Listeria monocytogenes: Reg. CE 882/04 e 883/04 Stafilococchi coagulasi positivi: < 100 ufc/g Microrganismi mesofili aerobi: < 10 ⁵ ufc/g Enterobacteriaceae: < 100 ufc/g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Pangrattato di copertura di media granulometria croccante e friabile, di colore giallo dorato (in particolare ai bordi) e ben adeso alla matrice carnea sottostante di colore nocciola chiaro. Consistenza della matrice carnea morbida. Odore e gusto tipici del petto di pollo con delicate note aromatiche
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 906 kJ / 216 kcal Grassi: 13 g di cui saturi: 4,6 g Carboidrati: 8 g di cui zuccheri: 0,9 g Proteine: 18 g Sale: 1,1 g
OGM	Assenti
MODALITÀ DI UTILIZZO	Scongelare a temperatura compresa fra gli 0° e i +4°C. Il prodotto è da consumare previa accurata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto. La cottura può essere effettuata in pentola antiaderente con poco condimento per circa 5 minuti girando 2/3 volte. In forno a 190°C con o senza condimento per circa 10 minuti girando a metà cottura In friggitrice con olio a 175°C per circa 4/5 minuti (sino ad ottenere una doratura ottimale)
CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura prossima a -18°C in confezione integra e senza interruzioni della catena del freddo.
TMC (DURABILITÀ)	18 mesi dalla data di produz. se correttamente conservato (in confez. originale ed integra, senza interruzioni della catena del freddo).
IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto LDPE4
IMBALLO SECONDARIO	Scatola americana di cartone ondulato PAP20
QUANTITÀ PER CONFEZIONE	circa 22 pz
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	135 g circa
CONTENUTO PER CARTONE	3 kg

CARTONI PER PALLET	n. 180
CARTONI PER STRATO	n. 12
N°STRATI PER PALLET	n. 15

MARCHIO	Monteverde
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	IT044/M CE
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8980170872343
CODICE A BARRE CARTONE	98017062701832
NOMENCLATURA COMBINATA	16023219
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via San Donato 107 ,Rovato (BS)
DATA REVISIONE SCHEDA	Rev. del 02 del 02/12/2022 Integrata 28/04/2022 Confermata 17/11/2023