



Codice:

87235

Descrizione:

COTOLETTE "M.VERDE" POLLO 100 GR PANAT.GEL

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

COTOLETTE "M.VERDE" POLLO 100 GR PANAT.GEL

Preparazione gastronomica panata precotta costituita da carne di petto di pollo separata meccanicamente

Italia e Paesi UE

Carne di pollo separata meccanicamente (65%), pangrattato (farina di frumento, lievito, olio di girasole, sale, paprika in polvere, curcuma in polvere), 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

Contiene glutine (da frumento), latte e derivati del latte
Contaminazione crociata: soia e senape

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Prodotto ottenuto dalla omogenea miscelazione di carne di pollo con ingredienti funzionali ed aromi. L'impasto ottenuto viene formato e quindi pastellato/rivestito da pangrattato e cotto in friggitrice e forno a vapore. Segue l'immediato abbattimento termico (congelamento in giro freezer) ed il confezionamento/imballaggio.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Residui di sostanze farmacologicamente attive: in conformità al Reg. UE 37/2010 e s.s.m.i.

Contaminanti: in conformità al Reg. CE 1881/2006 e s.s.m.i.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella e E.Coli: in conformità al Reg. CE 2073/2005 s.s.m.i.

Listeria monocytogenes: in conformità alla O.M. 07/12/93 s.s.m.i.

Stafilococchi coagulasi positivi: < 100 ufc/g

Microrganismi mesofili aerobi: < 10⁵ ufc/g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	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 morbida Odore e gusto tipico di spezie con delicate note aromatiche vegetali
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 gr. di prodotto Energia: 982 kJ / 235 kcal Grassi: 15 g di cui saturi 4,8 g Carboidrati: 9,8 g di cui zuccheri: < 0,5 Proteine: 15 g Sale: 1,0 g
OGM	Reg. CE 1830/2003 e s.s.m.i.
MODALITÀ DI UTILIZZO	Il prodotto deve essere consumato previa cottura, che può essere effettuata in pentola antiaderente con poco condimento per circa 5 minuti girando 2/3 volte. In forno a 190°C per circa 10 minuti girando a metà cottura In friggitrice con olio a 175°C per circa 3/4 minuti (sino ad ottenere una doratura ottimale)
CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura inferiore a -18°C in confezione integra e senza interruzioni della catena del freddo.
TMC (DURABILITÀ)	18 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato come sopra indicato
IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto PET
IMBALLO SECONDARIO	Scatola americana in cartone
QUANTITÀ PER CONFEZIONE	Circa 30 pezzi
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	100 g cad
CONTENUTO PER CARTONE	3 kg
CARTONI PER PALLET	n. 180
CARTONI PER STRATO	n. 12
N°STRATI PER PALLET	n. 15
DIMENSIONE DEL CARTONE	382 x 172 x 105 mm
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	IT 044/M CE
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via S.Donato, 107 - 25038 Rovato (BS)
DATA REVISIONE FORNITORE	Revisione 01 del 26/09/2022 Confermato 17/11/2023