



Codice:

87237

Descrizione:

COTOLETTE-SPINACI-"M.VERDE"POLLO 100G.GE

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

COTOLETTE-SPINACI-"M.VERDE"POLLO 100G.GELO

Preparazione gastronomica precotta panata costituita da

carne di petto di pollo separata meccanicamente

Italia - polli provenienti da allevamenti nazionali

Carne di petto di pollo separata meccanicamente 58%, pangrattato (farina di frumento, lievito, olio di girasole, sale, paprika, curcuma), oli vegetali (girasole e palma), spinaci 5%, preparazione al formaggio (acqua, grassi vegetali non idrogenati (palma e girasole), proteine del latte, formaggio, amido, sale, emulsionanti: E331 e E452, correttore di acidità: E330), 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, senape

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Prodotto ottenuto dall'omogenea miscelazione di carne di pollo con spinaci in foglia, preparazione al formaggio ed ingredienti funzionali/aromi. Alla formatura dell'impasto segue la panatura e la cottura (in friggitrice e forno a vapore) e l'immediato abbattimento termico congelamento (in tunnel a spirale) quindi il confezionamento/imballaggio. Il prodotto viene stoccato a temperature inferiori a -18°C fino alla spedizione.

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	s.s.m.i. Listeria monocytogenes: in conformità alla O.M. 07/12/93 s.s.m.i. Stafilococchi coag.+ : <100 ufc/g Microorganismi mesofili aerobi: <10 ⁵ ufc/g Enterobacteriaceae: <100 ufc/g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto: pangrattato di copertura di media granulometria croccante e friabile, di colore giallo e dorato (in particolare ai bordi) e ben adeso alla matrice carnea sottostante di colore nocciola chiaro. Consistenza: della matrice morbida Odore e gusto: tipici di spezie con delicate note aromatiche vegetali.
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 978 kJ / 234 kcal Grassi: 14 g - di cui saturi: 5,2 g Carboidrati: 12 g - di cui zuccheri: <0,5 g Proteine: 15 g Sale: 0,57 g
OGM	In conformità al Reg. CE 1829/2003 e s.s.m.i. al Reg. CE 1830/2003 e s.s.m.i.
MODALITÀ DI UTILIZZO	Il prodotto è da consumarsi previa cottura, che può essere effettuata: in pentola antiaderente con poco condimento per ca 10 minuti girando 2/3 volte In forno a 190°C per circa 15 minuti girando a metà cottura. In friggitrice: con olio a 175°C per circa 5 minuti.
CONSERVAZIONE	Conservare a temperature inferiori a -18°C in confezione integra e senza interruzioni della catena del freddo.
TMC (DURABILITÀ)	18 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato (in confezione integra e senza interruzioni della catena del freddo).
IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto LDPE4 (plastica)
IMBALLO SECONDARIO	Scatola americana in cartone ondulato PAPA20
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	0,100 g
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	CEIT 044M
NOMENCLATURA COMBINATA	16023219
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via S. Donato, 107 - 25038 Rovato (BS)
DATA REVISIONE FORNITORE	Confermata 17/11/2023