



**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

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	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 <sup>5</sup> ufc/g Enterobacteriaceae: <100 ufc/g
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	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.
<b>VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI</b>	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
<b>OGM</b>	In conformità al Reg. CE 1829/2003 e s.s.m.i. al Reg. CE 1830/2003 e s.s.m.i.
<b>MODALITÀ DI UTILIZZO</b>	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.
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare a temperature inferiori a -18°C in confezione integra e senza interruzioni della catena del freddo.
<b>TMC (DURABILITÀ)</b>	18 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato (in confezione integra e senza interruzioni della catena del freddo).
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Sacchetto LDPE4 (plastica)
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>	Scatola americana in cartone ondulato PAPA20
<b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO</b>	0,100 g
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	3 kg
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n. 180
<b>CARTONI PER STRATO</b>	n. 12
<b>N°STRATI PER PALLET</b>	n. 15
<b>DIMENSIONE DEL CARTONE</b>	382 x 172 x 105 mm
<b>AUTORIZZAZIONE SANITARIA</b>	CEIT 044M
<b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>	16023219
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Via S. Donato, 107 - 25038 Rovato (BS)
<b>DATA REVISIONE FORNITORE</b>	Confermata 17/11/2023