





SCHEDA TECNICA 10311 IR MAJ : 11/05/2020	FUSI DI POLLO CLASSE A Congelati individualmente	
Calibro : 120/150 g	N° di riconoscimento : IE 803 EC	
Tolleranza : +/- 10g	Origine : Irlanda	
<i>Ingrediente</i> : Fusi di pollo classe A		
Conservare a : - 18°C	Shelf life : 18 mesi	
Processo: Macello → Taglio → Congelamento IQF → Calibro → Confezionamento → Immagazzinamento		

CRITERI MICROBIOLOGICI	
<i>In conformità con le regole n°1441/2007/CE e secondo il piano di controllo del sito di produzione</i>	
Salmonella	AS /25g
Stafilococchi con coagulasi +	≤ 500 UFC / g
<i>Escherichia coli</i>	≤ 5000 UFC/g
Clostridium perfringens	≤ 100 UFC/g
Pseudomonas	≤ 500 000 UFC/g

CRITERI CHIMICI			
Valori nutrizionali (per 100g) :			
Energia (kJ/kcal)	755/185		
Grasso (g)	9.1	Di cui acidi grassi saturi (g)	2.5
Carboidrati (g)	Tracce	Di cui zucchero (g)	Tracce
Proteina (g)	25.8		
Sale (g)	0,33		
Ionizzazione : prodotto non sotto posto a radiazioni ionizzanti, in conformità con la Direttiva 2001-1097		OGM : non soggetto ad etichettatura, in conformità con le Direttive 1829/2003/CE e 1830/2003/CE	
Allergeni : <i>Secondo i Direttivi 2003/89/CE e 2005/26 CE</i>			
<input type="checkbox"/> cereali e derivati contenenti glutine (grano, orzo...)	<input type="checkbox"/> mollusco e derivati		
<input type="checkbox"/> uova e prodotti a base di uova	<input type="checkbox"/> pesce e derivati		
<input type="checkbox"/> arachidi e derivati	<input type="checkbox"/> soia e derivati		
<input type="checkbox"/> latte e derivati	<input type="checkbox"/> noccioline e derivati		
<input type="checkbox"/> sedano e derivati	<input type="checkbox"/> senape e derivati		
<input type="checkbox"/> semi di sesamo e derivati	<input type="checkbox"/> solfiti (< 10 ppm)		
<input type="checkbox"/> lupino e derivati	<input type="checkbox"/> mollusco e derivati		

SCHEDA TECNICA 10311 IR MAJ : 11/05/2020	FUSI DI POLLO CLASSE A Congelati individualmente	
<u>CONFEZIONAMENTO</u>		<u>FOTO DEL PRODOTTO</u>
Confezionamento primario : Sacchetto in polietilene blu		<i>Foto non contractuale</i>
Confezionamento secondario : Cartone		
Colore del cartone	Bianco	
Numero di sacchetti all'interno del cartone	1	
Dimensione del cartone	393x292x113mm	
Peso del cartone	6 kg	
Pallettizzazione :		
Peso pallet europa	672 kg	
Numero di cartoni / strato	8	
Numero di strati / palett	14	
Numero di cartoni per pallet	112	
Etichettatura : Etichettatura di cartone standard		Codice a barre : EAN 128 EAN 13 cartone - EAN 13 bustina -

<u>CONSERVAZIONE</u>	
24 ore in frigorifero dopo lo scongelamento	
3 giorni nel vano ghiaccio del frigorifero	
Nel congelatore a – 18°C fino alla data indicata sulla confezione	
<i>Non ricongelare un prodotto scongelato</i>	
<u>PREPARAZIONE</u>	
 Forno preriscaldato	45 minuti a 200°C
 Casseruola	1 ora