



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

S.C.T. 80551

Rev. 01

del 07/08/20

Pagina 1 di 1

Codice articolo	Denominazione prodotto	Codice EAN-ITF	Codice GTIN
80551	CORDON BLEU DI POLLO SURGELATI	8007281805517	///

Descrizione	PRODOTTO A BASE DI CARNE COSTITUITO DA PARTI DI CARNE DI POLLO CON ACQUA AGGIUNTA
--------------------	---

Ingredienti / Note	carne di pollo separata meccanicamente 22%, acqua, farina di FRUMENTO, olio di semi di girasole, prosciutto cotto 8% (coscia di suino 44%, acqua, fecola di patata, sale, collagene suino, gelificante: E407a, aromi naturali, antiossidante: E301, conservante: E250), preparato alimentare con FORMAGGIO 8% (FORMAGGIO 30%, acqua, amido modificato, fibre vegetali (agrumi), olio di semi di girasole, sale, sali di fusione: E331, aroma), pangrattato: (farina di FRUMENTO, lievito, sale, paprika, curcuma), carne di pollo 6%, fibre vegetali (bambù, carota, piantaggine), LATTE scremato reidratato, lievito di birra, sale, aromi, antiossidante: E301. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO: Energia kJ 962/kcal 231- Grassi 13g di cui Acidi grassi saturi 2,7g -Carboidrati 17g di cui Zuccheri 1,2g - Proteine 10g - Sale 1,8g.
---------------------------	--

Specifiche del prodotto

n° pezzi/confezione	24
n° confezioni/cassa	1
peso singolo prodotto	± 0,125 Kg
peso singola confezione	3,000 Kg
peso singola cassa	3,000 Kg
shelf -life	365 gg
lotto di produzione	Si
data scadenza	Si
modalità conservazione	conservare a -18°C

Specifiche della confezione e dell'imballo

Vassoio	///
Assorbente	no
Film	azzurro trasparente per surgelati
Miscela gassosa	no
Tara confezione	17g
Cassa	400 X 300 X 135 mm
Busta nylon	<100 UFC/g

Pallettizzazione

casce per strato	8
strati per pallet	14

Prodotto in:

C.A.F.A.R. Soc. Agr. Coop. Via Olmadella,
1290 - Longiano (FC)

Aut. CEE

IT
753 F
CE

Specifiche microbiologiche

CMT 32°C	< 1E^06 UFC/g
E.coli	< 5 X 1E^02 UFC/g
Stafilococchi aurei	< 1E^03 UFC/g
Salmonella	Assente su 25
Listeria	Assente in 25 g

"Copia in forma non controllata"

Verificata da: Magnani R.

Approvata da: Paganelli P.
