

SECTION 1

TYSON FOODS

Houtwal 30 - 8431 EX Oosterwolde - Olanda

Sku / Nome del prodotto / Brand / Codice EAN

20001000611 SPEEDY POLLO THE ORIGINAL TYSON

8 717701 014039 (outer carton)



Denominazione legale

Preparazione alimentare a base di petto di pollo, costituita da parti di carne, pastellata, cotta e surgelata. Prodotto cotto ad una temperatura a cuore di almeno 70°C.

Caratteristiche dimensionali	Caratteristiche ponderali	
////	circa 15g / pezzo (+/- 2g)	

Descrizione del prodotto

Stick a base di petto di pollo in croccante pastellatura alle erbe mediterranee, cotta.

Etichettatura

- Confezione con etichettatura solo in Italiano.
- Ingredienti: Carne di pollo 43% (di cui 77% petto di pollo), acqua, farina di FRUMENTO, olio vegetale (di girasole e di colza), sale, fibra di FRUMENTO, amido di FRUMENTO, amido modificato, miscela di piante aromatiche e spezie contenenti SENAPE, farina di mais, LATTE scremato in polvere, sciroppo di glucosio, aromi contenenti SENAPE, piante aromatiche 0,3%, destrosio, maltodestrine, estratto di lievito, agenti lievitanti (E450, E500), estratto di rosmarino.
- Prodotto HALAL.

Stabilimento e certificazioni GFSI		Durabilità dalla produzione					
Prodotto in Olanda NL1044 – BRC		24 mesi					
Valori nutrizionali medi per 100 gran	nmi	Parametri microbiologici (ufc/g) e metodica di determinazione					
Energia	1070kJ 257kcal	CMT max. 100.000 / ISO 4833-11					
Grassi	16g	Coliformi max. 100 / ISO 4832					
di cui Acidi Grassi Saturi	2,8g	Escherichia coli max. 10 ESPC					
Carboidrati	18g	Salmonella assente in 25g / Equivalent to ISO 657 (GEN25/05-11/08)					
di cui Zuccheri	0,8g						
Proteine	10g	Listeria monocytogenes assente in 25g / Equivalent to ISO 11290-1 (AES 10/03-09-00)					
Sale	1,8g						

Prodotto da consumare previa cottura. Modalità di preparazione consigliate: cuocere preferibilmente da surgelato

- Friggitrice, a 180°C, per circa 3 minuti.
- Padella per circa 5 minuti, girando una volta.
- Forno ventilato preriscaldato a 220°C, per circa 15 minuti.



SECTION 2					
ALLERGENI		Presenza in ricetta	Utilizzo in Stabilimento		
		Ingrediente	Otilizzo III Stabilimento		
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	Sí	Farina, amido modificato e fibra di frumento	Sí		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	//	No		
Uova e prodotti a base di uova	No	//	Sí		
Pesci e prodotti a base di pesci	No	//	No		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	//	No		
Soia e prodotti a base di soia	No	//	Sí		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	No	//	Sí		
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, anacardi, ecc)	No	//	No		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	//	No		
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	No	//	No		
Sedano e prodotti a base di sedano	No	//	Sí		
Senape e prodotti a base di senape	Sí	Miscela di piante aromatiche e spezie contenenti senape, Aromi contenenti senape	Sí		
Lupino e prodotti a base di lupino	No	//	No		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	//	No		

SECTION 3

Conservazione

**** o *** -18°C Vedi data consigliata sulla confezione

** -12°C 1 mese

* - 6°C 1 settimana Nello scomparto del ghiaccio: 3 giorni

Una volta scongelato, non ricongelare il prodotto e conservarlo in frigorifero.



SECTION 4

Tipo di imballo primario

Busta in 4-LDPE. Contenente 2,0 kg, inserita in outer carton

Tipo di imballo secondario (UdV)

Cubox in 20-PAP, contenente 1 busta da 2,0 Kg (totali 2,0 kg)



Dimensioni (rispetto al facing della confezione)

Larghezza imballo secondario Profondità imballo secondario Alt

235 mm circa

rofondità imballo secondario $170~\mathrm{mm}$ circa

Altezza imballo secondario

170 mm circa

Tara

172 g box + 13 g busta

SECTION 5			
Cartoni per strato (pallet 80x120)	Strati per pallet (pallet 80x120)	Cartoni per pallet (pallet 80x120)	Peso netto pallet (pallet 80x120)
21	9	189	472,5 kg
Pallet		Temperatura di trasporto, consegna e stoccaggio.	
Pallet con base in legno alta circa 15cm circa, avvolto con film estensibile. Altezza con base circa 170cm		- 18°C	