

Scheda tecnica commerciale



A8074

Rev. 14

Denominazione	CORDON BLEU SURG.GRAN PODERE
Descrizione	CORDON BLEU GRAN PODERE SURG.
Ingredienti	carni di pollo e tacchino separate meccanicamente 36%, farina di FRUMENTO(GLUTINE), prosciutto cotto di tacchino 8%, :(carne di tacchino, acqua, albume d'UOVO, amido di patata, sale, destrosio, aromi, antiossidanti:E301, esaltatori di sapidità:E621, conservanti:E250), albume d'UOVO, olio di palma, formaggio(LATTE), (4,5%), amido di patata, amido di frumento (GLUTINE), sale, LATTE scremato in polvere reidratato, proteine del LATTE, destrosio, fruttosio, saccarosio, lattosio(LATTE), burro(LATTE), correttori di acidità:E330-E331, aromi, antiossidanti:E301, spezie, esaltatori di sapidità:E621, piante aromatiche, succo di limone.
Denominazioni aggiuntive	Carne ricomposta

Packaging

Peso medio pezzo	0,120 kg
Pezzi/confezione	8
Peso medio confezione	0,960 kg (confezione a peso standard)
Confezioni/cassa	4
Peso medio cassa	3,840 kg (cassa a peso standard)
Casse per strato	8
Numero strati	11
Casse/pallet (magazzino)	88
Casse/pallet (spedizione)	88

Tipo cassa	SCATOLA 405 X 290 X 150 - E6794 (tara 0,314 kg ca.)		
Tipo pallet	PALLETS 80 X 120 LEGNO EPAL/EUR - E8973 (tara 22,0 kg ca.)		
Dimensione cartone	altezza: 161 mm, lunghezza: 405 mm, profondità: 290 mm		
Modo di conservazione	T < -18°C		
Shelf life	540 giorni		
Dichiarazione nutrizionale	Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto		
	Energia (kJ)	889 kJ	11 %RI*
	Energia (kcal)	213 kcal	11 %RI*
	Grassi	13 g	19 %RI*
	di cui Acidi Grassi Saturi	5,1 g	26 %RI*
	Carboidrati	11 g	4 %RI*
	di cui Zuccheri	0 g	0 %RI*
	Proteine	13 g	26 %RI*
	Sale (Sodio x 2,5)	1,9 g	32 %RI*
	* Assunzioni di riferimento giornaliere di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)		

È vietata la riproduzione del presente documento. I dati e l'immagine riportati hanno solamente carattere informativo. AIA S.p.A. si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso le caratteristiche del prodotto riportate in questa scheda. La presente annulla e sostituisce la precedente.

