

SCHEMA PRODOTTO

Articolo

30906 Cotoletta imp Halal kg2,5 su
Cotolette di pollo e tacchino Halal surgelate kg 2.5

Alimentazione	Linea	Colore	Non Pervenuto
Tipo Prodotto	Prodotto a base di carne	Marchio	Baraka
Tipo Confezionamento	Confezionato in buste	GTIN(EAN 128)	98006473309065
Codice Indicod	0000000	ShelfLife Intera	450
Modalità di conservazione	Surgelato (< -18 °C) Conservare a < -18°C	Consegna a gg da Produzione	180
Lavorazione	4 ^a Lavorazione		

Bollature Sanitarie IT 033 M CE

Ingredienti

Carne di pollo separata meccanicamente 28 %, acqua, pangrattato (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra, curcuma, estratti di spezie: paprica, curcuma), farina di FRUMENTO, olio di girasole, carne di tacchino separata meccanicamente 5 %, fibra di pisello, glutine di FRUMENTO, amido di FRUMENTO, farina di mais, sale, amido di pisello, aromi, albume d'UOVO in polvere, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico; antiossidante: ascorbato di sodio; agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; conservante: nitrito di sodio. PUO' CONTENERE LATTE, SEDANO, SENAPE, SOIA

DATI LOGISTICI

Peso costante		Pezzi x confezione	25
Peso netto singolo pezzo (Gr)	100,0 +/- 4,0	Peso netto confezione (Gr)	2500,0 +/-
Tara confezione (Gr)	22,0	Peso netto imballo (Kg)	2,5000 +/-
Confezioni x imballo	1		
Tara imballo (Gr)	168,0	Volume imballi (Cm3)	9595,9500
Imballi x strato	12	Altezza tot Pallet (Cm)	227,80
Strati x pallet	16	Misura cassa (Cm)	39,0x18,5x13,3
Imballi per pallet (Nr)	192		
Peso Lordo Pallet (Kg)	540,4800		

Tipo Pallet Pallets EPAL a rendere

Valori Nutrizionali medi	Per 100gr di prodotto
Energia kJ	1,082 kJ
Energia kcal	259 kcal
Grassi	16 g
di cui grassi saturi	2.4 g
Carboidrati	19 g
di cui zuccheri	0 g
Fibra alimentare	1.2 g
Proteine	9.1 g
Sale	1.9 g

Standard Microbici

CMT	<10.000 u.f.c./g
Escherichia coli	<100 u.f.c./g
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	< 1.000 ufc/g (Accordo Stato Regioni 10/11/2016)
Stafilococco coag +	<100 u.f.c./g
Enterococchi	<100 u.f.c./g

Standard Qualitativi

PRODOTTO

Dimensioni:

- Diametro maggiore 150 ± 2 ;
- Diametro minore 87 ± 3 ;
- Spessore 13 ± 1 .

Prodotto panato di forma tipica di filetto con assenza di prodotto malformato.

La panatura deve essere distribuita uniformemente, di colore dorato con assenza di segni evidenti di bruciatura lungo il perimetro e macchie sulla superficie (vedere fotografia allegata).

Non devono essere presenti zone con assenza di panatura superiore ad 1 cm quadrato.