

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Ultima versione 07/2023
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Pepite di pollo aromatizzate e salate (72%) ricoperte da un'impanatura croccante con corn-flakes. Cotte e surgelate.	
CODICE PRODOTTO:	79781 - 12993110	
CODICE ARTICOLO	79781 - 12993110	
CODICE EAN	3220440198113	
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:	FR 56.151.001 CE	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Pepite di pollo aromatizzate e salate (72%) ricoperte da un'impanatura croccante con corn-flakes. Cotte e surgelate.	
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Pepite di pollo con acqua aggiunta, impanate con fiocchi di mais, cotte, surgelate	
INGREDIENTI:	Carne di pollo (origine: UE) 61,5%, panatura 24% [pangrattato (farina di frumento , lievito, sale), acqua, fiocchi di mais 4,5% (mais, zucchero, sale, malto d' orzo), farina di frumento , amido di frumento , sale], acqua, olio di semi di girasole, fecola di patate, sale, aroma naturale (contiene frumento), proteine di piselli, fibra di frumento, gelificante: alghe Eucheuma trasformate. Può contenere latte, uova, sedano, soia, senape, frutta a guscio.	
	Può contenere latte, uova, sedano, soia, senape, frutta a guscio.	
STATO DEL PRODOTTO:	Cotto	
ORIGINE:	UE	
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	Certificazione/Specifiche: Ricetta priva di carne di maiale Modalità di preparazione / Consigli di utilizzo: <u>Prodotto surgelato</u> Cuocere in forno ventilato (180°C): 7-8 minuti o in friggitrice (170°C): 2-3 minuti. <u>Prodotto scongelato</u> (12 ore in cella frigorifera positiva) Cuocere in forno ventilato (180°C): 4-5 minuti o in friggitrice (170°C): 1-2 minuti.	
MARCHIO:		
PARAMETRI ORGANOLETTICI:	Aspetto/colore: Pangrattato di fiocchi di mais, dorato Gusto: di pollo	

ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)	Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION
	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	NO
	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
	3. Uova e prodotti a base di uova	NO	SI
	4. Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
	6. Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI
	8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	SI
	9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
	10. Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
	13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI
Il prodotto non necessita di etichettatura OGM, in conformità a quanto definito nella legislazione in vigore.			
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	-18°C.		
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	540 giorni		
UNITÀ DI BASE	Cartone		
CALIBRO	Pezzi da 25g circa		
PESO NETTO CARTONE:	5 kg		

IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 						
	Tipo	Dimensioni (cm) LxPxA	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
	Cartone	38,7x28,3x12	1 cartone	5 kg		/
	Strati		8 cartoni			
Pallet	120cm x 80cmx171cm	104 cartoni	520 kg		n° 8 cartoni per strato, n° 13 strati per pallet	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	GEMRCN: - Classificazione: Preparazioni, piatti a base di carne, pesce, uova, formaggi, contenenti meno del 70% di peso consigliato per porzione - Frequenza raccomandata da GEMRCN: 3/20 massimo - Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti, adulti e anziani (Allegato 4 del GEMRCN).					
	Valori nutrizionali medi			Per 100g		
	Energia		198 kJ / 832 kcal			
	Grassi		8,4 g			
	di cui acidi grassi saturi		0,9 g			
	Carboidrati		7,2 g			
	di cui zuccheri		0,4 g			
	Fibre		0,6 g			
	Proteine		23 g			
	Sale		0,89 g			
SPECIFICHE NUTRIZIONALI	Sodio		350mg			
	Calcio		nd			
	Rapporto P/L		2.74			
CARATTERISTICHE FISICO – CHIMICHE E	CONFORMITÀ / NORMA					
	Flora aerobica 30°C					

REQUISITI MICROBIOLOGICI	Flora lattica	Conforme alla categoria di riferimento / FCD (Federazione del Commercio e della Distribuzione) versione del 9/10/2020 applicabile da gennaio 2021
	Rapporto Flora / Lattici	
	Lieviti e Muffe	
	Enterobatteriacee	
	Coliformi 30°C	
	ASR 46°C	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	
	Clostridium perfringens	
	Listeria monocytogenes	
	Salmonella	
	Pseudomonas	
Bacillus cereus		

Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
 Assenza di OGM ai sensi dei Reg. 1829/2003 e 1830/2003
 Radiazioni ionizzanti: Senza radiazioni ionizzanti / materia prima ionizzata

Indicazioni etichettatura ambientale

Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)		Transportation Packaging	
Packaging	Codice	Packaging	Codice	Packaging	Codice
Busta	LDPE 4			Cartone	PAP 20

IMMAGINE



NOTA:

Le raccomandazioni e le interpretazioni fornite nel presente report sono espresse secondo standard professionali al fine di garantire una loro chiara valutazione, in conformità con le normative e le best practices vigenti alla data dell'emissione del report. Interpretazioni e opinioni diverse da parte di autorità, organismi di ispezione o qualsiasi ente e istituzione possono verificarsi e modificare la base e i risultati del presente documento, laddove la normativa possa essere interpretata in modi diversi, senza implicare alcuna responsabilità da parte di Mérieux NutriSciences.

Le interpretazioni fornite nel presente report sono opinioni professionali basate sull'esperienza e sulle informazioni fornite dal cliente e dai suoi rappresentanti e rappresentano un servizio di consulenza tecnica