

SCHEDA TECNICA

Denominazione di vendita	ALETTE DI POLLO <i>precotte, surgelate</i> - CGM		
Descrizione	Ali di pollo insaporite da spezie ed erbe aromatiche, cotte al vapore e poi grigliate, pronte a cuocere in pochi minuti. Possono essere gustate come secondo piatto a casa o al pub, insieme ad una birra		
Ingredienti	Ali di pollo (96%), sale, spezie, amido di patate, antiossidanti (E331), destrosio, erbe aromatiche, olio di semi di girasole		
Peso di un pezzo	1 pezzo da 26 a 40 grammi circa; 1 kg. contiene mediamente n. 30 pezzi		
Tipo confezionamento	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone		
Caratteristiche organolettiche	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - tipico del prodotto (ali di pollo) rosolato <input checked="" type="checkbox"/> Sapore - tenere e fragrante carne di pollo dal gusto deciso e piccante		
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)	Kcal 180,0 Kj 750,0	Proteine 17,4 g Grassi 11,7 g Di cui saturi 4,6 g Carboidrati 1,2 g Di cui zuccheri 0,2 g Fibre 0,3 g Sale 1,3 g	
Caratteristiche microbiologiche	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>	Carica Batterica Totale < 10 ⁶ UFC/gr Coliformi Totali < 10 ³ UFC/gr <i>E. coli</i> < 5 x 10 ¹ UFC/gr Stafilococchi coagulasi positivi < 5 x 10 ² UFC/gr <i>Salmonella</i> spp. Assente / 25 gr <i>L. monocytogenes</i> O.M. 07/12/1997	
Modalità	<input checked="" type="checkbox"/> TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C) <input checked="" type="checkbox"/> STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C		
TMC (-18°C)	12 mesi		
Modalità d'uso e di preparazione	Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: - In forno ventilato preriscaldato (200°C): disporre il prodotto in un solo strato e cuocere per circa 7/9 minuti - In friggitrice (180°C): cuocere in olio per circa 4 minuti - In padella: cuocere in una piccola quantità di olio o burro già caldo per circa 6 minuti girandole regolarmente durante la cottura		
Allergeni D.Lgs. n. 114/2006 e succ. mod. (Legge n. 88/2009); Reg. 1169/2011 UE	<input checked="" type="checkbox"/> Cross Contamination: Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati; arachidi e prodotti a base di arachidi; glutine e prodotti derivati; latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio); uova e prodotti a base di uova; soia e prodotti a base di soia; sedano e prodotti a base di sedano; senape e prodotti a base di senape		
OGM Reg. CE n.1829/2003 Reg. CE n.1830/2003	L'azienda non utilizza ingredienti, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici costituiti o derivati da OGM. In conformità ai regolamenti in vigore non è richiesta etichettatura supplementare		
Destinatari	Non adatto a soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati, vegetariani, vegani.		

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
Tipo confezione	BUSTA 1000 gr
Codice ean busta	8002831112343
Codice ean cartone	8002831560465
Codice Articolo	AL1
Pezzi per cartone	5
Cartoni per strato	16
Strati per epal	7
Cartoni per epal	112
Misura cartoni (cm)	19x29x26(h)
Altezza Pallet	Cm. 197