




# SCHEMA TECNICA

FNP0010

Pag. 1 di 2

Rev. N. 1

Data 20/06/16

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	<b>Cotolette di petto di pollo 100 g</b>	
<b>CATEGORIA COMMERCIALE</b>	Prodotto a base di carne ricomposta, precotto e congelato	
<b>CODICE INTERNO</b>	FNP0010	
<b>BOLLO CE</b>	IT 2144 P	
<b>CODICE EAN 13-</b>	801570951015	
<b>INGREDIENTI</b>	Petto di pollo (50%), pangrattato ( farina di <b>grano</b> tenero tipo "0" , lievito di birra, sale, curcuma, paprica), carne di pollo, acqua, olio vegetale (girasole), fiocco di patata, amido di <b>frumento</b> , proteine del <b>latte</b> , <b>latte</b> scremato, farina di riso, sale, aromi, fibre vegetali. Prodotto in uno stabilimento dove si utilizzano anche <b>uova, soia e derivati, senape, sedano.</b>	
<b>CARATTERISTICHE DIMENSIONALI DEL PRODOTTO</b>		
<b>PESO MEDIO PEZZO</b>	100 g (+/-3)	
<b>FORMA</b>	Ovale irregolare	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>		
Normativa di riferimento: Reg. CE 2073/05 e successive modifiche e integrazioni		
<b>PROFILO NUTRIZIONALE (valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto)</b>		
<b>ENERGIA</b>	866 kJ 207 Kcal	
<b>GRASSI</b>	9,9 g	
Di cui acidi grassi saturi	1,7 g	
<b>CARBOIDRATI</b>	16 g	
Di cui zuccheri	0,4 g	
<b>PROTEINE</b>	14 g	
<b>SALE</b>	0,83 g	
<b>CONFEZIONI</b>		
<b>TIPOLOGIA</b>	Sacchetto in film di polietilene per alimenti	
<b>NUMERO PEZZI PER CONFEZIONE IN MEDIA</b>	30	
<b>IMBALLO</b>		
<b>PESO NETTO DELL'UNITA' DI VENDITA</b>	3 KG	

EMESSO DA RQ

OGGETTO DELLA MODIFICA

PRIMA STESURA



## SCHEDA TECNICA

FNP0010

Pag. 2 di 2

Rev. N. 1

Data 20/06/16

TIPO	Scatola in catone ondulato
DIMENSIONI	
<b>PALLET</b>	
SCATOLE PER STRATO	12
STRATI PER PALLET	15
SCATOLE PER PALLET	180
PESO NETTO PALLET	KG 540 ca
<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</b>	18 mesi a -18°C se correttamente conservato (T.M.C)
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	<p>Nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -18° C. (****0***): consumare preferibilmente entro la data riportata in etichetta; nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -12° C. (**): consumare preferibilmente entro un mese o entro la data riportata in etichetta se quest'ultima è antecedente; nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -6° C (*): consumare entro una settimana; nello scomparto del ghiaccio a 0°(*) consumare entro tre giorni; nel frigorifero consumare entro 24 ore.</p> <p>Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato e deve essere conservato in frigorifero.</p>
<b>BOLLO CE</b>	<b>IT 2144 P</b>
<b>MODALITÀ DI IMPIEGO</b>	<p>Scongelare in frigorifero a 0/+4°C. Da consumarsi previa adeguata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto entro 24 ore dallo scongelamento. Non ricongelare dopo la scongelazione. In forno (200°C per circa 15 minuti , girando a metà cottura); friggitrice(olio a 180°C per circa 5 minuti); in pentola con poco condimento (olio e/o burro a fuoco medio per circa 6 minuti, girando 2/3 volte).</p>