


SCHEDA TECNICA

| | | | |
|---|--|--|---|
| Denominazione di vendita | POLLO POPS prefritto, surgelato - CGM | |  |
| Descrizione | Mini crocchette a base di carne di pollo, cotte al vapore, grigliate ed infine impanate e surgelate, sono pronte a cuocere. Sfiziosissime se gustate durante l'aperitivo dove una tira l'altra, accompagnate a verdure fresche possono anche rappresentare un piatto leggero e nutriente. | | |
| Ingredienti | Pollo (64%), verdure (mais, cipolla), acqua, farina di grano , olio vegetale (girasole), fibre alimentari, sale, zucchero, destrosio, amido di patate, amido di mais modificato, estratto di malto, estratto di lievito, stabilizzanti (E450, E452, E451), agenti lievitanti (E450 - E500), spezie, maltodestrina, addensante (E415), aromi (sedano), erbe aromatiche, estratto di spezie. | | |
| Peso di un pezzo | 1 pezzo circa 7 grammi (1 kg contiene circa n. 140 pz.) | | |
| Tipo confezionamento | <input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone | | |
| Caratteristiche organolettiche | <input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - forma rotondeggiante, di piccole dimensioni, di prodotto panato <input checked="" type="checkbox"/> Sapore - gradevole, delicato, di pollo | | |
| Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr) | Kcal 220 Kj 922 | Proteine 14 g Carboidrati 17,2 g Di cui Zuccheri 1,8 g Grassi 10,1 g Di cui saturi 3,6 g Fibre 2,5 g Sale 1,5 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 ² UFC/gr Stafilococchi coagul. positivi < 5 x 10 ² UFC/gr <i>Salmonella spp.</i> 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: <u>In forno ventilato preriscaldato (200°C):</u> cuocere per 3-5 minuti <u>Al microonde (700 watt):</u> cuocere per 2,5 minuti <u>In friggitrice (180°C):</u> cuocere per circa 3 minuti <u>In padella:</u> friggere in una piccola quantità di olio o burro già caldo per circa 3-4 minuti girandolo 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"/> Contiene: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; Sedano e prodotti a base di sedano <input checked="" type="checkbox"/> Cross Contamination: Soia e prodotti a base di soia; Arachidi e prodotti a base di arachide; Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio; Latte e prodotti a base di latte; Uova e prodotti a base di uova; 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 buste | 8002831112404 |
| Codice ean cartone | 8002831560533 |
| Codice articolo | POP1 |
| Pezzi per cartone | 5 |
| Cartoni per strato | 16 |
| Strati per epal | 7 |
| Cartoni per epal | 112 |
| Misura cartoni cm | 19x29x26h |
| Altezza Pallet | Cm. 197 |