



SCHEDA PRODOTTO

Articolo Descrizione

30751**Filetti p imp kg3 sur****Cotoletta di pollo impanati e surgelati catering kg 3**

| | | | |
|--------------------------------------|--|-------------------------|----------------------------|
| Alimentazione | Linea | Sesso | - |
| Tipo Prodotto | Prodotto a base di carne | Colore | Non Pervenuto |
| Tipo Confezionamento | Confezionato in buste | Marchio | Amadori |
| Codice Indicod | 0000000 | Lavorazione | 4 ^a Lavorazione |
| Modalità di conservazione | Surgelato (< -18 °C) | ShelfLife Intera | 540 |
| Tipo Allevamento | - | Consegna a gg da | 0 |
| Scelta | Prima scelta | Produzione | |
| | | ShelfLife Prod. | 540 |
| Bollature Sanitarie | IT 034 M CE IT 2144-P CE IT 033 M CE | | |
| Pos. Boll. San. | Etichetta | | |
| GTIN(EAN 128) | 98006473307511 | | |
| Autorizzazione EAN Confezione | N | | |
| Denominazione di vendita | | | |

Ingredienti

Filetti di pollo 41 %, pangrattato (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra, curcuma, estratti di spezie: paprica e curcuma), acqua, farina di FRUMENTO, farina di mais, olio di girasole, glutine di FRUMENTO, amido di FRUMENTO, sale iodato (sale, iodato di potassio 0,007%), sale, albumi di UOVO in polvere, antiossidanti: ascorbato di sodio, estratti di rosmarino; agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio. Può contenere LATTE, SOIA, SEDANO, SENAPE.

| Comanda Peso | Soggetto a Calo Peso | No | |
|--------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|------------|
| Peso variabile | | | |
| Peso netto singolo pezzo (Gr) | 100,0 +/- | Pezzi x confezione | 10 |
| Tara confezione (Gr) | 22,0 | Peso netto confezione (Gr) | 1000,0 +/- |
| Confezioni x imballo | 3 | Peso netto imballo (Kg) | 3,0000 +/- |
| | | | |
| Tara imballo (Gr) | 168,0 | Volume imballi (Cm3) | 10620,4800 |
| Imballi x strato | 12 | Altezza tot Pallet (Cm) | 177,80 |
| Strati x pallet | 11 | | 14,8000 |
| Imballi per pallet (Nr) | 132 | | 39,0000 |
| Peso Lordo Pallet (Kg) | | | 18,4000 |

| Valori Nutrizionali medi | Per 100gr di prodotto |
|--------------------------|-----------------------|
| Energia kJ | 920 kJ |
| Energia kcal | 220 kcal |
| Grassi | 12 g |
| di cui grassi saturi | 1.8 g |
| Carboidrati | 16 g |

| | |
|-----------------|-------|
| di cui zuccheri | 0 g |
| Proteine | 12 g |
| Sale | 1.2 g |

Standard Microbici

| | |
|-------------------------|---|
| CMT | <10.000 u.f.c./g |
| Escherichia coli | <100 u.f.c./g |
| Salmonella | Assente/25g |
| Listeria monocytogenes | Limiti OM 07/12/93. Tutte le 5 aliquote <11 oppure 4 aliquote <11 e 1 aliquota tra 11 e 110 |
| Stafilococco coag + | <100 u.f.c./g |
| Enterococchi | <100 u.f.c./g |
| Clostridium perfringens | <100 u.f.c./g |

Materiali di Confezionamento

| Codice | Descrizione | Quantità | UM |
|--------|--------------------------------|----------|----|
| I00654 | Film pe/lld 630/65 my | 0,62370 | MQ |
| I00873 | Et termica p. amadori 160x80 | 1,00000 | NR |
| I04502 | Sc.am.390x184x148 Food Service | 1,00000 | NR |
| I00726 | Nastro ad. 50x132 bianco | 0,48000 | MT |
| I00166 | Film pallets plt macchinabile | 0,00300 | KG |
| I01204 | Angolari cartone 35x35x2,7 | 0,02780 | MT |

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 conoscenza di segni evidenti di bruciatura lungo il perimetro e macchie sullasuperficie(vedere fotografia allegata).

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

Indicazioni Etichettatura

Denominazione di vendita

Ingredienti

Codice di rintracciabilità/lotto

Scadenza

Bollo cee

Indirizzo Produttore

Nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -18°C (eventualmente contrassegnato con *** o ****) consumare preferibilmente entro la data di durabilità minima prevista; nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -12°C (eventualmente contrassegnato con **) consumare preferibilmente entro un mese o entro la data di durabilità minima se quest'ultima è antecedente; nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -6°C (eventualmente contrassegnato con *) consumare entro una settimana; nello scomparto del ghiaccio entro 3 giorni;

Da Consumarsi previa cottura

Peso netto

Origine carne avicola

Specifiche di Prodotto

sacchi x imballo1/2 n° pezzi 25±1xxx



SCHEDA PRODOTTO

Articolo Descrizione

30825
Cot Big Premium 130gr
grado B
Cotoletta big premium 130 g mcdonalds grado B

| | | | |
|----------------------------------|--------------------------|-------------------------|----------------------------|
| Alimentazione | Vegetale | Sesso | - |
| Tipo Prodotto | Prodotto a base di carne | Colore | Non Pervenuto |
| Tipo Confezionamento | Confezionato in buste | Marchio | Anonimo |
| Codice Indicod | | Lavorazione | 4 ^a Lavorazione |
| Modalità di conservazione | Surgelato (< -18 °C) | ShelfLife Intera | 730 |
| Tipo Allevamento | - | Consegna a gg da | 0 |
| Scelta | Prima scelta | Produzione | |
| | | ShelfLife Prod. | 730 |

Bollature Sanitarie
IT 033 M CE
IT 034 M CE

Pos. Boll. San. Cassa

GTIN(EAN 128) 98006473308259
Autorizzazione EAN Confezione N
Denominazione di vendita

Ingredienti

Prodotto a base di carne di pollo, impanato , precotto e surgelato . Costituito da parti di carne. Con acqua aggiuntaIngredienti: carne di petto di pollo (55%), farina di FRUMENTO, acqua, olio vegetale (girasole, colza), pangrattato (farina di FRUMENTO, lievito, sale), semola di FRUMENTO, glutine di FRUMENTO, farina di riso, aromi, sale, amido, pepe, amido modificato (tapioca), agenti lievitanti (difosfato disodico, bicarbonato di sodio), estratto di lievito, zucchero, erbe aromatiche, estratto di spezie, rafano in polvere, addensante (metilcellulosa). PUO' CONTENERE UOVA, LATTE, SEDANO, SENAPE E SOIA

| Comanda Peso | | Soggetto a Calo Peso | No |
|--------------------------------------|---------------|-----------------------------------|------------|
| Peso variabile | | | |
| Peso netto singolo pezzo (Gr) | 130,0 +/- 1,0 | Pezzi x confezione | 19 +/- 1 |
| Tara confezione (Gr) | 22,0 | Peso netto confezione (Gr) | 2500,0 +/- |
| Confezioni x imballo | 1 | Peso netto imballo (Kg) | 2,5000 +/- |
| | | | |
| Tara imballo (Gr) | 168,0 | Volume imballi (Cm3) | 9595,9500 |
| Imballi x strato | 12 | Altezza tot Pallet (Cm) | 174,60 |
| Strati x pallet | 12 | | 13,3000 |
| Imballi per pallet (Nr) | 144 | | 39,0000 |
| Peso Lordo Pallet (Kg) | | | 18,5000 |

| Valori Nutrizionali medi | Per 100gr di prodotto |
|--------------------------|-----------------------|
| Energia kJ | 961 kJ |
| Energia kcal | 230 kcal |
| Grassi | 13 g |
| di cui grassi saturi | 1.7 g |

| | |
|-----------------|-------|
| Carboidrati | 18 g |
| di cui zuccheri | 0.8 g |
| Proteine | 10 g |
| Sale | 1.4 g |

Standard Microbici

| | |
|-------------------------|---|
| CMT | <10.000 u.f.c./g |
| Escherichia coli | <100 u.f.c./g |
| Salmonella | Assente/25g |
| Listeria monocytogenes | Limiti OM 07/12/93. Tutte le 5 aliquote <11 oppure 4 aliquote <11 e 1 aliquota tra 11 e 110 |
| Stafilococco coag + | <100 u.f.c./g |
| Enterococchi | <100 u.f.c./g |
| Clostridium perfringens | <100 u.f.c./g |

Materiali di Confezionamento

| Codice | Descrizione | Quantità | UM |
|--------|-------------------------------|----------|----|
| I00654 | Film pe/lld 630/65 my | 0,18200 | MQ |
| I02156 | Sc.am. 390x185x133h cat.2,5 | 1,00000 | NR |
| I00007 | Nastro ad.50x660 bianco | 0,96000 | MT |
| I01476 | Et termica 80x105 foro 40 | 1,00000 | NR |
| I00166 | Film pallets plt macchinabile | 0,00300 | KG |
| I01204 | Angolari cartone 35x35x2,7 | 0,02780 | MT |

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 conoscenza di segni evidenti di bruciatura lungo il perimetro e macchie sullasuperficie(vedere fotografia allegata).

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

Indicazioni Etichettatura

Denominazione di vendita

Ingredienti

Codice di rintracciabilità/lotto

Scadenza

Bollo cee

Indirizzo Produttore

Nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -18°C (eventualmente contrassegnato con *** o ****) consumare preferibilmente entro la data di durabilità minima prevista; nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -12°C (eventualmente contrassegnato con **) consumare preferibilmente entro un mese o entro la data di durabilità minima se quest'ultima è antecedente; nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -6°C (eventualmente contrassegnato con *) consumare entro una settimana; nello scomparto del ghiaccio entro 3 giorni;

Da Consumarsi previa cottura

Peso netto

Origine carne avicola

