

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO		
NOME PRODOTTO (denominazione commerciale)	Pollo al curry con riso bianco e nero	04/12/2020 rev 01 12/04/2022
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA	Preparazione gastronomica cotta e surgelata a base di pollo al curry con riso bianco e nero	cod. 8546 surgelato
PESO NETTO (g)	220g	
INGREDIENTI (Ingredienti elencati in ordine decrescente)	Ingredienti: Straccetti di pollo 36% (Filetto di pollo 34% sul totale, sale, amido di tapioca, destrosio), Riso bianco e nero cotto 36% (riso, acqua, sale), salsa al curry 28% (PANNA, acqua, mele, vino bianco, farina di FRUMENTO, olio di semi di girasole, cipolla, BURRO, aglio, curry 0,3% sul totale, sale, brodo vegetale (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdura disidratata: cipolle, carote; olio di girasole, aromi naturali, spezie). Può contenere tracce di SOIA, UOVA, SEMI DI SESAMO, SEDANO, SENAPE.	
CLAIM		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO		
DURATA	15 mesi	
CONSERVAZIONE	Conservazione -18°C	
MODALITA' DI RIATTIVAZIONE	CONSUMARE PREVIA COTTURA. Riscaldare la confezione ancora chiusa e surgelata nel forno a microonde alla potenza e per il tempo indicati sul coperchio(4'-5' a 900W). Ogni microonde ha prestazioni differenti, verificare che il prodotto abbia raggiunto il grado di cottura desiderato. Mescolare bene prima del consumo.	
DICHIARAZIONE OGM	Il prodotto non contiene ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costituiti o derivati da OGM. Inoltre non è sottoposto all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti in vigore CE n.1829/2003 e CE n. 1830/2003	
DICHIARAZIONE IONIZZANTI	Il prodotto non è irradiato con radiazioni ionizzanti in conformità con le Direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE	
CODICE EAN	8002473013114	
BOLLO CEE	It 678/L CE	

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Parametro	Valore	Metodo
CBT	max 300.000 UFC/g	Petrifilm PCA/32°C 24+24h
Coliformi	max 1.000 UFC/g	Petrifilm EC/35°C 24+24h
E. coli	max 10 UFC/g	Petrifilm EC/35°C 24+24h
Stafilococchi coagulasi +	max 100 UFC/g	Metodica int. PO12
St.au.	<50	Metodica int. PO12
Salmonella	non rilevabile/25g	Metodica int. PO16
Listeria m.	max 100 UFC/g	Metodica int. PO15

VALORI NUTRIZIONALI

Parametro	Valore medio per 100g	Valore medio per porzione
kJoul	771	1696
kcal	184	405
Grassi	8,9	20
di cui acidi grassi saturi	4,8	11
Carboidrati	16	35
di cui zuccheri	1,4	3,1
Proteine	9,7	21
Sale	0,80	1,8

SCHEDA ALLERGENI

ALLERGENI (*)	PRESENTE COME INGREDIENTE	PRESENTE COME CONTAMINAZIONE CROCIATA NELLE MATERIE PRIME (si/no)	FONTE	PRESENTE NELLO STABILIMENTO	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA (si/no)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/>		farina di frumento	<input checked="" type="checkbox"/>	no
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	no		<input checked="" type="checkbox"/>	no
Uova e prodotti a base di uova	<input type="checkbox"/>	si	cc pollo	<input checked="" type="checkbox"/>	no
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	no		<input checked="" type="checkbox"/>	no
Molluschi e prodotti a base di mollusco	<input type="checkbox"/>	no		<input checked="" type="checkbox"/>	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	no		<input checked="" type="checkbox"/>	no
Soia e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	si	cc pollo, farina	<input checked="" type="checkbox"/>	no
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<input checked="" type="checkbox"/>		latte, panna, burro	<input checked="" type="checkbox"/>	no
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	no		<input checked="" type="checkbox"/>	no
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	si	cc pollo	<input checked="" type="checkbox"/>	no
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	si	cc pollo, farina	<input checked="" type="checkbox"/>	no
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	si	cc pollo	<input checked="" type="checkbox"/>	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/l espressi in SO ₂	<input type="checkbox"/>	no		<input checked="" type="checkbox"/>	no
Lupino e prodotti a base di lupino	<input type="checkbox"/>	no		<input type="checkbox"/>	no

(*) **Riferimenti normativi**

REG. 1169/2011 CE – ALLEGATI II Sostanze o Prodotti che provocano Allergie o Intolleranze

DATI LOGISTICI

IMBALLAGGIO PRIMARIO	Vaschetta cartoncino con coperchio pelabile
IMBALLAGGIO SECONDARIO	Scatola in cartone ondulato
PALLETIZZAZIONE - unità di vendita per cartone - cartoni per strato - strati per pallet	6 uv per cartone 12 cartoni per strato 6 strati per pallet
TRASPORTO	