



S-COM-01 Ed. 11 del 07/11/2018	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 09/07/2021 Ult.Modifica 09/07/2021
	Specialità gastronomica a base di petto di pollo 120 g AP Codice 8424	Pagina 1 di 4

1 - Descrizione e caratteristiche prodotto


Marchio	Solo Petto di Pollo. Viva la Griglia.
Denominazione	Hamburger di carne di Pollo.
Descrizione	Specialità gastronomica a base di petto di pollo. Senza Glutine. -3% di grassi-2% di Sale.
Provenienza carne	Carne origine: UE
Processo produttivo	selezione della materia prima, macinatura, impastatura, emulsione, insaccatura, cottura, raffreddamento, affettatura e confezionamento.
Tipo confezionamento	Confezionato in Atmosfera protettiva. 120g in 02 vaschette da 60g
Stagionatura	//
Shelf life sfuso (giorni)	//
Shelf life sottovuoto/atmosfera protettiva (giorni)	50 giorni
Modalità conservazione sfuso	//
Modalità conservazione sottovuoto/Atmosfera protettiva	Temperatura da 2°C/+4°C.
Indicazioni per l'uso	Da consumarsi previo accurata cottura. Dopo l'apertura consumare entro 24 ore.
OGM	Non risultano ingredienti provenienti in toto o in parte da Organismi Geneticamente Modificati (ai sensi del reg. CE 1829 e 1830 del 2003).
Destinazione d'uso	Tutti i consumatori.

S-COM-01 Ed. 11 del 07/11/2018	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 09/07/2021 Ult.Modifica 09/07/2021
	Specialità gastronomica a base di petto di pollo 120 g AP Codice 8424	Pagina 2 di 4

<i>Formato e peso medio</i>			
<i>Codice</i>	<i>Descrizione</i>	<i>EAN</i>	<i>Peso Medio</i>
8424	Specialità gastronomica a base di petto di pollo 120 g AP	8029964084248	Kg 0,12

<i>Imballo</i>						
<i>Codice</i>	<i>Dimensioni (mm)</i>	<i>Tara (kg)</i>	<i>Pz X Imb</i>	<i>Imb X Strato Min</i>	<i>Imb X Strato Max</i>	<i>Strati per pallet .</i>
8424	220x132x237	0,12	15	25	29	6

<i>Ingredienti</i>	
<i>Materia Prima</i>	<i>Lista Ingredienti</i>
Specialità gastronomica a base di petto di pollo	Carne di petto di pollo(75%) acqua, fecola di patate, sale, aromi naturali. Antiossidante E300. Conservante E250.

S-COM-01 Ed. 11 del 07/11/2018	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 09/07/2021 Ult.Modifica 09/07/2021
	Specialità gastronomica a base di petto di pollo 120 g AP Codice 8424	Pagina 3 di 4


2- Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche	
Parametro	Descrizione
Colore	Rosa.
Sapore	leggermente aromatizzato.
Odore	Poco accentuato.

Caratteristiche nutrizionali	
Parametro	Valori medi
Energia (Kj)	367
Energia (Kcal)	86
Grassi (g/100g)	2,9
Grassi Saturi (g/100g)	0,9
Carboidrati (g/100g)	0
Zuccheri (g/100g)	0
Proteine (g/100g)	14,9
Sale (g/100g)	1,9

Caratteristiche chimico-fisiche	
Parametro	Valori medi
pH	6,2
aW	<0,92

Criterio microbiologico di sicurezza alimentare	
Parametro	Valori medi
<i>Escherichia coli</i> (Ufc/g)	<10
<i>Staphylococ. coag. pos.</i> (Ufc/g)	<100
<i>Salmonella Ssp</i> (Ufc/25g)	Assente/absent
<i>Listeria Monocytogen.</i> (Ufc/25g)	Assente/absent

S-COM-01 Ed. 11 del 07/11/2018	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 09/07/2021 Ult.Modifica 09/07/2021
	Specialità gastronomica a base di petto di pollo 120 g AP Codice 8424	Pagina 4 di 4

Allegato 1)

DIRETTIVA 2007/68/CE <<Allegato iii bis ingredienti di cui articolo 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11>>

	Allergene Alimentare	Presente	Assente	Cross contamination
1	Cereali e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno		X	
2	Lupino e derivati		X	
3	Molluschi e/o derivati		X	
4	Crostacei e/o derivati		X	
5	Uova e/o derivati		X	
6	Pesce e/o derivati		X	
7	Arachide e/o derivati		X	
8	Soia e prodotti a base di soia		X	
9	Latte e/o derivati		X	
10	Noci e/o derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi		X	
11	Sedano e derivati		X	
12	Senape e prodotti a base di senape		X	
13	Semi e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero		X	
14	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2		X	

3 - Controlli, adempimenti e normative

<i>Nr di Riconoscimento</i>
IT 1810 L CE
<i>Accreditamenti e Certific.</i>
BRC 8 - IFS 6.1
<i>Verifica</i>
Ufficio Qualità - Maria Pia Nardini
<i>Approva</i>
R.G.Q. - Bruno Montorsi