



S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	Specialità gastronomica a base di petto di pollo 120 g AP Codice 8424	Pagina 1 di 4

1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

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

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	Specialità gastronomica a base di petto di pollo 120 g AP Codice 8424	Pagina 2 di 4

Formato e peso medio			
Codice	Descrizione	EAN	Peso Medio
8424	Specialità gastronomica a base di petto di pollo 120 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964084248	Kg 0,12

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


RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune

Cartone PAP 20

Pallet legno FOR 50

Film estensibile LDPE 4

Ingredienti	
Materia Prima	Lista Ingredienti
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. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	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. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	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

Nr di Riconoscimento
IT 1810 L CE
Accreditamenti e Certific.
IFS 7
Verifica
Ufficio Qualità - Maria Pia Nardini
Approva
R.G.Q. - Bruno Montorsi