



Delitaly International Food Srl
Str. Principala 421/a
Sântandrei, jud. Bihor
RO 638 CE

Prodotto Pavé di pollo 500 gr sv
Versione 01
Data Marzo 2016
Responsabile Alina Tamba

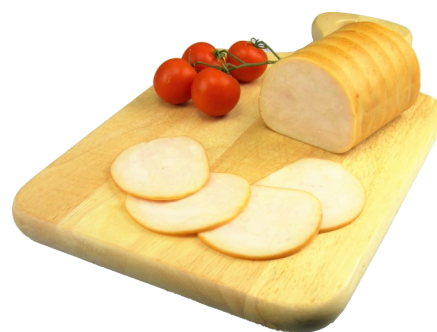
CODICE ARTICOLO: 700622

BARCODE EAN: 2000622

CODICE DI NOMENCLATURA: 16023929

PAVE' DI POLLO 500 GR S.V.

Tipologia	Il pavé di pollo è ottenuto da sola carne di petto di pollo; viene lavorato, stampato e cotto a vapore con aggiunta di pochi aromi per un sapore delicato e leggero. Senza allergeni, senza derivati del latte, senza glutine. Il prodotto è confezionato in busta di alluminio o poliaccoppiato trasparente. Un arrosto di pollo completamente magro, cotto a vapore e delicatamente aromatizzato.
Pezzatura	0,500 kg c.a.
Conservazione	0°C / +4°C
Shelf life	120 gg
Confezione	Confezionato Sottovuoto



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Escherichia Coli (UFC/g) in 25 g	Assente
Listeria Monocitogenes in 25 g	< 100
Salmonella Spp in 25 g	Assente
Clostridi s.r.	< 10 ²
Stafilococco aureus	< 10
Coliformi totali	< 10
CBT	< 10

INGREDIENTI:

Pollo. Acqua. Sale. Amido. Zuccheri: destrosio. Addensanti: E407, E415. Antiossidanti: E301. Aromi. Conservante: E250. Estratti di spezie.

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore	Rosato
Odore	Delicato e poco speziato
Sapore	Delicato e leggero
Consistenza	Molto tenera, tiene perfettamente la fetta al taglio
Aspetto	Invitante

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	0.5
Pezzi per scatola	20
Peso per scatola kg	10
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	7
Cartoni per pallet	42
Dimensioni Scatola	50x30x14

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO:

Refrigerato 0°C/+ 4° C

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Umidità : % p/p	75,4
Nitriti : mg/kg	nei limiti di legge
Ceneri :	3,27

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia Kj	382
Energia Kcal	90
Grassi	1
di cui Saturi	0,23
Carboidrati	1,22
Zuccheri	1
Proteine	16,78
Sale	2,30

NON CONTIENE E NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI IN ACCORDO CON I REG. CE 1829/2003 E I REG. 1830/2003

IL PRODOTTO NON CONTIENE ALLERGENI - SENZA GLUTINE - SENZA DERIVATI DEL LATTE IN ACCORDO CON IL REG. CE 1169/11