



**PULLED CHICKEN SFILACCIATO 1
KG S/V**

**SCHEDA TECNICA
STANDARD**

Revisione del: 18/10/2024

Nr. 2

Pagina

1 di 2

DESCRIZIONE	Codice Articolo	Nome EAN	EAN
PULLED CHICKEN SFILACCIATO 1 KG S/V	2515	Codice a Barre	
		Codice a peso variabile	2968502
		Codice Cash Carry	
		Codice confezione	
		Codice EAN128	98024239685024

DESCRIZIONE

Petto di pollo fresco e/o congelato, aromatizzato, affumicato, cotto in forno e sfilacciato. Il prodotto viene confezionato sottovuoto e pastorizzato.

VITA RESIDUA ALLA SCADENZA:

70

SCADENZA (SHELF-LIFE):

90

**DESCRIZIONE
AGGIUNTIVA**

Straccetti di pollo cotti e affumicati

INGREDIENTI

Carne di pollo, sale, amido, zucchero, correttore di acidità: E500, aroma, spezie, addensanti: E415, estratto di paprica, paprica dolce, fumo di legno di faggio.

CONSERVABILITA'

Conservare da +2°C a +4°C

CONSIGLI

RIGENERAZIONE DEL PRODOTTO E CONSIGLI PER IL CONSUMO: Il prodotto, privato della confezione, va riscaldato:

- per 5 minuti in padella antiaderente con coperchio;
- per 2 minuti in microonde a 800 Watt.

Ottimo per farcire panini, focacce, pizza e pinsa romana; accompagnato preferibilmente da salsa BBQ, cipolla caramellata e verdure varie.

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

Colore: marrone chiaro caratteristico della carne di pollo arrostita.

Odore: caratteristico della carne di pollo arrostita, con leggera affumicatura.

Sapore: caratteristico del pulled chicken, con nota di fumo.

Consistenza: carne tenera e succulenta.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di PRODOTTO EDIBILE

Energia:	438 kJ
Energia:	103 kcal
Grassi:	0,9 g
di cui acidi grassi saturi:	<0,5 g
Carboidrati:	1,0 g
di cui zuccheri:	<0,5 g
Proteine:	22,8 g
Sale:	1,1 g



**PULLED CHICKEN SFILACCIATO 1
KG S/V**

**SCHEDA TECNICA
STANDARD**

Revisione del: 18/10/2024

Nr. 2

Pagina 2 di 2

ALLERGENI

Tipologia	Presente	Assente	Cross-contamination**
Glutine		X	
Crostacei e derivati		X	
Uova e derivati		X	
Pesce e derivati		X	
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati		X	
Latte e derivati		X	
Frutta a guscio e derivati		X	
Sedano e derivati		X	
Senape e derivati		X	
Semi di sesamo e derivati		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		X	
Lupino e derivati		X	
Molluschi e derivati		X	

**vedere Allegato II Regolamento (UE) n. 1169/2011 e successive modifiche.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / CHIMICI

Carica batterica totale (30°C) (UFC/g)	2500000
Enterobacteriaceae (UFC/g)	500
Escherichia coli (UFC/g)	100
Stafilococchi coagulanti positivi (UFC/g)	500
Salmonella (UFC/25g)	assente
Listeria monocytogenes (UFC/25g)	assente

IMBALLI RACCOLTA DIFFERENZIATA: Sacco sottovuoto in plastica (7 other), raccolta plastica. Verifica le disposizioni del tuo comune.

CONFEZIONAMENTO Tipo confezione: sacco sottovuoto
Pezzi per confezione: n.a.
Peso confezione: circa 1,00 kg

Lotto e scadenza riportate in etichetta.

ASPETTO Cartone tipo "7" dimensione (mm) 395x295x160 contenente 8 confezioni.
Cartone tipo "8" dimensione (mm) 395x295x270 contenente 12 confezioni.

Tipo pallet: EUR-EPAL. Dimensioni (cm) 80x120

cartone tipo "7" per strato 8
strati per pallet 10
cartoni per pallet 80
confezioni per pallet 640

cartone tipo "8" per strato 8
strati per pallet 5
cartoni per pallet 40
confezioni per pallet 480