

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2428

Rev 01 del
03/07

BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Bocconcini di pollo al curry, precotti sottovuoto.

IMPIEGO

Modalità di preparazione: Forare la pellicola e scaldare in forno a microonde a 600 Watt per 1 o 2 minuti oppure immergere il prodotto in busta in acqua bollente per 3-4 minuti.

Una volta caldo tagliare la busta, quindi servire il prodotto

INGREDIENTI

Petto di Pollo (59,2%), **PANNA, BURRO**, cipolla, curry (2,5%) (coriandolo, curcuma, fieno greco, cannella, zenzero, peperoncino, pepe nero, chiodi di garofano, sale), amido di mais, preparato per brodo (sale marino iodato (sale marino, iodato di potassio 0,007%), esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, farina di riso, estratto di carne, amido di mais, ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, **SEDANO**, carota), zucchero, Olio extra Vergine di Oliva, estratto di lievito, aromi naturali), Estratto di Limone.

Il prodotto può contenere tracce di: Cereali contenenti GLUTINE, UOVA, PESCE, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE e derivati, SOLFITI.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO E COLORE: giallo caratterizzato dalla presenza di curry

ODORE: tipico del prodotto, assenza di odori sgradevoli

CONSISTENZA: tenera

SAPORE: caratteristico del prodotto

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Prodotto che per la sua sicurezza microbiologica necessita del mantenimento a temperatura di refrigerazione 0/+4°C.

Per la sua particolare natura non deve essere consumato oltre la data di scadenza impressa sulla confezione.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Salmonella	< assenza in 25 g
Lysteria Monocytogenes	< assenza in 25 g
Stafilococcus Aureus	< 10 ufc/g

OGM

Ultimo aggiornamento: 02.04.2019
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: J2

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2428

Rev 01 del
03/07

BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY

Pagina 2 di
4

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE SPA

Via Traversante Ravadese 58, 43122 PARMA
Nello stabilimento CE IT 2066L

DATI PRODOTTO

Confezione: BUSTA SOTTOVUOTO
Peso netto: 0,200 kg
Formato di vendita: cartone 6 pezzi
Peso lordo confezione: 0,212 kg
Peso lordo collo: 0,120 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 66 Giorni
Conservazione prodotto chiuso: a temperat. di refrigerazione
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg
Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione (0-4°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: buste plastica sottovuoto
Lunghezza: 160,0 mm
Larghezza: 200,0 mm
Peso imballo: 12,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 185,0 mm
Larghezza imballo secondario: 185,0 mm
Altezza imballo secondario: 185,0 mm
Dimensione colli in mm: 185*185*185
Peso imballo secondario: 120,00 g

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2428Rev 01 del
03/07**BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY**Pagina 3 di
4**DATI DI PALLETTIZZAZIONE**

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 24

Strati per pallet: 10

Colli per pallet: 240

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 0

Strati per pallet: 0

Colli per pallet: 0

Container pallet 112X112

Colli per strato: 0

Strati per pallet: 0

Colli per pallet: 0

CODICI EAN

EAN13: 8004980024287

ITF14: 08004980124284

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 743 kJ

Energia: 178 kcal

Grassi: 11,3 g

di cui: acidi grassi saturi: 7,6 g

Carboidrati: 3,8 g

di cui zuccheri: 1,3 g

Proteine: 14,9 g

Sale: 0,80 g

Fibra: 0,9 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Latte e derivati: Presente

Sedano: Presente

Ultimo aggiornamento: 02.04.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: J2

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2428

Rev 01 del
03/07

BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY

Pagina 4 di
4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No

Adatto a vegani: No

Adatto a celiaci: No

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

Ultimo aggiornamento: 02.04.2019
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: J2