

IT – BOCCONCINI DI POLLO CON VERDURE

REVISIONE della scheda:

Revisione 1.1 04/03/2020

Nome File:

Codice prodotto – Lingua – Descrizione prodotto
12002-IT- Pollo con verdure



Denominazione: Pollo con verdure
Peso Netto: 260 gr./9.2 oz (140 gr. di pollo, 120 gr. di verdure)
Condizioni di conservazione: a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto
Shelf-life: 12 mesi
TMC alla consegna: 11 mesi
Condizioni ideali per il trasporto: a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto
Conservazione dopo l'apertura: conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore
EAN/Codice:

INGREDIENTI: pollo 50%, polpa di pomodoro 31% (polpa di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), zucchine 7%, carota 5,5%, pepe 2,7%, cipolla in polvere, olio extravergine di oliva, prezzemolo, aromi naturali (SEDANO), sale, basilico

Prodotto in uno stabilimento che utilizza: pesce, soia, glutine, latte, solfiti, uova, sedano e frutta a guscio.

Valori Nutrizionali riferiti a 100 gr. di prodotto	
Valore Energetico kcal/kJoule	113/470
Carboidrati	2.4 gr.
di cui zuccheri	1.6 gr.
Grassi	5.4 gr.
di cui saturi	1.5 gr.
Proteine	13.4 gr.
Fibre	0.8 gr.
Sale	0.6 gr.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Microonde: forare la pellicola protettiva e scaldare in forno a microonde per 90/120 secondi alla potenza di 750/900 Watt (medio-alta).

Padella: Trasferire il contenuto della vaschetta in una padella, mescolare bene a fuoco basso per 2/3 minuti mescolando di tanto in tanto. Aggiungere acqua se necessario.

INFO GENERALI

Indirizzo sito produttivo: Via Val di Foro 94/D, 66010 Villamagna (CH)

Nome produttore: Dama 2 S.r.l.

Stabilimento: IT B6799 CE

Confezione: vaschetta in polypropylene 128 x 174 x 35 mm

Lotto: esempio 18/231 anno di riferimento / progressivo dell'anno
esempio 18/010W anno di riferimento / settimana progressiva dell'anno

Data di scadenza: esempio 15/10/2018 giorno / mese / anno

Processo utilizzato per garantire la conservazione: sterilizzazione.

ALLERGENI	ALLERGENI AGGIUNTA INTENZIONALE			CARRY OVER / CROSS-CONTAMINATION		
ALLERGENS	SI/NO	NOME SPECIFICO	NATURA/FUNZIONE	SI/NO	NOME SPECIFICO	NATURA/FUNZIONE
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	NO			YES		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO			NO		
Uova e prodotti a base di uova	NO			YES		
Pesci e prodotti a base di pesci	NO			YES		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO			NO		
Soia e prodotti a base di soia	NO			YES		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO			YES		
Frutta a guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	NO			YES		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO			NO		
Solfito6 in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	NO			NO		
Sedano e prodotti a base di sedano	SI	AROMI	INGREDIENTI	SI	AROMI	INGREDIENTI
Senape e prodotti a base di senape	NO			NO		
Lupino e prodotti a base di lupino	NO			NO		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO			NO		

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS			
PARAMETRI	METODO	CONCENTRAZIONE RILEVATA	UNITA' DI MISURA
CONTA BATTERICA TOTALE	ISO 4833:2003	< 10	fc/g
COLIFORMI TOTALI	ISO 4832:2006	< 10	fc/g
E.COLI	ISO 16649-2:2001	< 10	fc/g
STAFFILOCOCCO AUREUS	NF V 08-057-1 2004	< 10	fc/g
LIEVITI	NF V 08-059 2002	< 10	fc/g
MUFFE	NF V 08-059 2002	< 10	fc/g
SALMONELLE	ISO 6579:2002/Cor. 1:2004	assente in 25gr	assenza/presenza su 25 gr