



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

SPE-PRD

COTOLETTA DI POLLO SURGELATA

261AS4

EMISSIONE: 1 04/16

AREA CONTROLLO QUALITÀ

Pagina 1

REVISIONE: 1 12/16

Di 2

SCHEMA COMMERCIALE

DESCRIZIONE PREPARAZIONE GASTRONOMICA PRECOTTA A BASE DI FILETTI DI POLLO, PANATA. CON ACQUA. CARNE RICOMPOSTA.SURGELATA

INGREDIENTI Filetto di pollo 56%, farina di **FRUMENTO**, acqua, oli vegetali (girasole, **ARACHIDE**), sale, fibra vegetale, lievito di birra, aroma naturale, succo di limone, amido di **FRUMENTO**, paprica, curcuma, pepe, cipolla in polvere, antiossidante: estratto di rosmarino. **Può contenere tracce di LATTE, UOVA.**

MODALITA' DI RIATTIVAZIONE:

FORNO VENTILATO A 200°C: 16 MINUTI PER IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO, 8 MINUTI PER IL PRODOTTO SCONGELATO.

FRIGGITRICE: 5 MINUTI PER IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO, 3 MINUTI PER IL PRODOTTO SCONGELATO

PADELLA: 10 MINUTI PER IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO, 4 MINUTI PER IL PRODOTTO SCONGELATO

QUANTITA' MEDIA PER 100g DI PRODOTTO

| | |
|----------------------------|----------|
| Energia | 984 kJ |
| | 235 kcal |
| Grassi | 13 g |
| di cui acidi grassi saturi | 3,0 g |
| Carboidrati | 20 g |
| di cui zuccheri | 1,3 g |
| Proteine | 9,6 g |
| Sale | 1,6 g |

CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGIO E LINEE MERCEOLOGICHE

| Presentazione merceologica | Cod 103026 |
|--------------------------------------|-------------------|
| Peso | Predeterminato |
| Modello confezione | Busta polietilene |
| Dimensione confezione | mm 350X500 |
| Peso della singola unità di prodotto | Kg 0,096 ± 5g |
| Unità di prodotto per confezione | n° 26 (fissi) |
| Peso per confezione | Kg 2,500 |
| Tipo imballo | Cartone |
| Dimensioni imballo | mm 300X200X150 |
| Confezioni per imballo | n° 1 |
| Peso imballo | Kg 2,500 |
| Pallet casse per piano | n° 16 |
| Pallet casse per altezza | n° 9 |
| Pallet casse totali | n° 144 |
| Pallet dimensioni | mm 800X1200 |
| Pallet peso netto | Kg 360 |

VERIFICATO E APPROVATO DA RCQ



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SPE-PRD

COTOLETTA DI POLLO SURGELATA

261AS4

EMISSIONE: 1 04/16

REVISIONE: 1 12/16

AREA CONTROLLO QUALITÀ

Pagina 2

Di 2

CARATTERISTICHE GENERALI

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:

18 mesi.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE DOMESTICA:

**** o *** (-18°C) validità data di scadenza

** (-12°C) 1 mese

* (-6°C) 1 settimana

Scomparto ghiaccio 3 giorni

CONSUMARE PREVIA COTTURA

MODALITA DI CONSERVAZIONE
AL TRASPORTO E ALLA VENDITA
LOTTO/DATA DI PREPARAZIONE

T°C non > -18°C

lotto a 5 cifre numeriche / Indicazione gg/mm/aa.

Da consumarsi preferibilmente entro fine (mm,aa)

TIPOLOGIA PRODOTTO
BOLLATURA SANITARIA

Surgelato

BOLLO CE IT 0194/M CE IT 134/L CE

FINESCHEDA

VERIFICATO E APPROVATO DA RCQ