



SCHEMA PRODOTTO

Codice Articolo Descrizione

30185

Briccole 1kg sr fb

Briccole di pollo surgelate 1 kg Fattoria Buona

Alimentazione	Linea	Colore	Non Pervenuto
Tipo Prodotto	Prodotto a base di carne	Marchio	Fattoria Buona
Tipo Confezionamento	Confezionato in buste	Lavorazione	4ª Lavorazione
Codice Indicod	8006473903963	ShelfLife Intera	365
Modalità di conservazione	Surgelato (< -18 °C)	Shelf life min garantita (SLM)	0

Bollature Sanitarie IT 033 M CE
IT 034 M CE

Pos. Boll. San. Confezione

GTIN(EAN 128) 08006473301851

Ingredienti

Prodotto a base di carne ricomposta di pollo separata meccanicamente, impanato, precotto e surgelato. Ingredienti: Carne di pollo separata meccanicamente 47,5%, pangrattato (farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito di birra, curcuma in polvere, estratti di spezie: paprica e curcuma), acqua, farina di FRUMENTO, olio di colza, farina di mais, sale, glutine di FRUMENTO, aromi, siero di LATTE in polvere, amido di FRUMENTO, LATTE scremato in polvere, albume d'UOVO in polvere, amido di mais, BURRO in polvere, agente lievitanti: difosfato disodico e carbonato acido di sodio, piante aromatiche, spezie, zucchero, antiossidante: estratto di rosmarino. Può contenere SEDANO, SENAPE e SOIA

Peso variabile		Pezzi x confezione	10
Peso netto singolo pezzo (Gr)	100,0 +/-	Peso netto confezione (Gr)	1000,0 +/-
Tara confezione (Gr)	14,0	Peso netto imballo (Kg)	3,0000 +/-
Confezioni x imballo	3		
Tara imballo (Gr)	168,0	Volume imballi (Cm3)	10245,3000
Imballi x strato	12	Altezza tot Pallet (Cm)	156,20
Strati x pallet	11		
Imballi per pallet (Nr)	132		
Peso Lordo Pallet (Kg)			

Valori Nutrizionali medi	Per 100gr di prodotto
Energia kJ	1,267 kJ
Energia kcal	303 kcal
Grassi	19 g
di cui grassi saturi	3.6 g
Carboidrati	22 g
di cui zuccheri	0.7 g

Proteine	11 g
Sale	1.9 g

Standard Microbici

CMT	<10.000 u.f.c./g
Escherichia coli	<100 u.f.c./g
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Limiti OM 07/12/93. Tutte le 5 aliquote <11 oppure 4 aliquote <11 e 1 aliquota tra 11 e 110
Stafilococco coag +	<100 u.f.c./g
Enterococchi	<100 u.f.c./g
Clostridium perfringens	<100 u.f.c./g