

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

BRICIOLE DI SUINO 180/200 P
Preparazione di carne con acqua aggiunta, congelata

COD. PRODOTTO DIA: 0398

MARCHIO: DIA

INGREDIENTI	Carrè di suino (80%),acqua, fibre e proteine vegetali, amidi, sale, destrosio, aromi.
ALLERGENI	Prodotto in uno stabilimento dove si utilizzano anche glutine, latte, uova, soia, senape, sedano.
OGM	Assenti
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Normativa di riferimento: Reg. CE 2073/05 e successive modifiche e integrazioni
MODALITA' di CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura inferiore a – 18°C, in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100g di prodotto	Energia 515 kJ 123 Kcal Grassi 5,1g di cui acidi grassi saturi 2,5g Carboidrati 1,6g di cui zuccheri 0,5g Proteine 18g Sale 0,60g
SHELF LIFE	18 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato (T.M.C.).
MODALITA' DI UTILIZZO	Scongelare in frigorifero a 0/+4°C. Consumare previa adeguata e completa cottura ad almeno 75 C° a cuore del prodotto entro 24 ore dallo scongelamento. Non ricongelare dopo la scongelazione. Modalità di cottura: si consiglia uno scongelamento solo parziale del prodotto e procedere a cottura con le modalità desiderate (pentola, griglia, piastra) senza necessità di salare ed aromatizzare ulteriormente.

IMBALLAGGIO

PESO MEDIO DEL PEZZO	180 grammi (+/- 10%)
DESCRIZIONE TIPOLOGIA CONFEZIONE	Cartone con sacchetto polietilene per alimenti
PESO CONFEZIONE	Kg 6
PEZZI PER CARTONE	33 ca
N° CARTONI/STRATO	9
N° STRATI PER PALLET	13
NUMERO TOT. CARTONI/PALLET	117
PESO NETTO PALLET (KG)	702 ca
DIMENSIONE CARTONE	390X270X148(H)
EAN 13 - EAN/UCC 128	50144 - 801570950144
FAMIGLIA	08
SPECIE	03
TIPO IVA	10%

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Cavour, 44 – 25011 Calcinato (BS)
BOLLO CE	IT 2144 P
<small>La presente scheda tecnica esonera il produttore nei confronti di danni diretti e indiretti dovuti a errori nella conservazione e/o utilizzazione del prodotto. Si riserva modifiche migliorative del prodotto. E' redatta in base alle normative vigenti al momento dell'emissione. Sostituisce ed annulla precedenti versioni in possesso del Cliente</small>	

