

SCHEDA TECNICA PRODOTTO/PRODUCT SPECIFICATION

CORDON BLEU DI POLLO LUX

CHICKEN CORDON BLEU LUX

Prodotto a base di carne ricomposta, precotto e congelato

Meat product formed meat, precooked, frozen

COD. PRODOTTO DIA ITEM CODE: 0642

MARCHIO BRAND: GELFOOD

INGREDIENTI INGREDIENTS	Carne di pollo meccanicamente separata (20%), carne di pollo (20%), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo"0", lievito di birra, sale, curcuma, paprica), preparazione al gusto formaggio 7% (acqua, grassi vegetali non idrogenati, proteine del LATTE, formaggio (con LATTE), sale, amido di patata, emulsionanti: E331 E452, correttore di acidità: E330, aromi) cotto di tacchino 6% (carne di tacchino, acqua, fibre vegetali, destrosio, aromi, sale, antiossidante: E301, addensante: E407, spezie, fecola di patata, conservante: E250, stabilizzanti: E450 E451), olio vegetale (girasole), UOVO, farina di riso, farina e amido di FRUMENTO, aromi, fibre vegetali. <i>Chicken's meat mechanically separated (20%), chicken meat (20%), breadcrumb (WHEAT flour type "0", brewer's yeast, salt, turmeric, paprika), cheese preparation 7%(water, vegetable fat not hydrogenated, MILK proteins, cheese with MILK, salt, potato starch, emulsifiers: E331 E452, acidifier: E330, aromas), cooked turkey 6% (turkey meat, water, vegetable fibers, dextrose, spices, salt, antioxidant: E301, thickener: E407, spices, potato starch, preservative: E250, stabiliser: E450, E451), vegetable oli (sunflower), EGG, rice flour, WHEAT flour and starch.</i>
ALLERGENI ALLERGENS	Contiene glutine (da farina di frumento), latte, uova. Prodotto in uno stabilimento dove si utilizzano anche soia e derivati, senape, sedano. <i>Contains gluten (from wheat flour), milk, eggs. Produced in a factory where are used also soy products, mustard, celery.</i>
OGM	Assenti / Absents
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL FEATURES	Normativa di riferimento: Reg. CE 2073/05 e successive modifiche e integrazioni <i>Standard: Reg. CE 2073/05 subsequent modifications and supplements</i>
MODALITA' di CONSERVAZIONE STORAGE INSTRUCTIONS	Conservare a temperatura inferiore a - 18°C, in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo. <i>Store at room temperature below - 18 ° C in original packaging intact, without interruption of the cold chain.</i>
SHELF LIFE	18 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato (T.M.C.). <i>18 months from production date when stored correctly</i>
VALORI NUTRIZIONALI (su 100g)	Valore Energetico 243 kcal/1017 KJ Grassi 14g di cui acidi grassi saturi 2,8g Carboidrati 18g di cui zuccheri 1,3g Proteine 12g Sale 1,6g
MODALITA' DI UTILIZZO USE INSTRUCTIONS	Scongelare in frigorifero a 0/+4°C. Da consumarsi previa adeguata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto entro 24 ore dallo scongelamento. Non ricongelare dopo la scongelazione. Cuocere a cuore il prodotto con le seguenti modalità: FORNO (200°C per circa 16 minuti, girando a metà cottura); FRIGGITRICE (olio a 180°C per circa 7 minuti); IN PENTOLA con poco condimento (per circa 8 minuti a fuoco medio, girando 2/3 volte). <i>Thaw in the refrigerator at 0/4°C. Consume after proper and complete cooking at least 75°C within 24 hours of thawing. Do not refreeze after thawing. Cooked at hearth in these mode: OVEN (200°C for about 16 minutes, turning halfway through cooking); FRYER (oil at 180°C for about 7 minutes); POT with a little seasoning (about 8 minutes over medium heat , stirring 2-3 times)</i>

IMBALLAGGIO - PACKAGING

PESO MEDIO DEL PEZZO / PIECE WEIGHT	130 grammi/ grams (+/-5)
DESCRIZIONE TIPOLOGIA CONFEZIONE/ PRESENTATION - PACKAGING	Cartone con sacchetto polietilene per alimenti <i>Box with polyethylene bag</i>
PESO CONFEZIONE BOX WEIGHT (KG)	5
PEZZI PER CARTONE PIECES	38 ca
N° CARTONI/STRATO BOX / LAYERS	9
N° STRATI PER PALLET LAYERS / PALLET	13
NUMERO TOT. CARTONI/PALLET BOXES	117
PESO NETTO PALLET (KG) PALLET WEIGHT (KG)	585 ca
EAN 13 - EAN/UCC 128	50989 - 801570950989

STABILIMENTO DI PRODUZIONE PRODUCTION SITE	Via Cavour, 44 – 25011 Calcinato (BS)
BOLLO CE N° 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>	

