



SALUMI E FORMAGGI



Descrizione generale del prodotto

Denominazione	Rollè di petto di pollo al forno e senza glutine
Codice prodotto	4781
Ingredienti	Petto di pollo, acqua, sale, destrosio, fibre vegetali, gelificante (E407), stabilizzante (E451), aromi, antiossidante (E301), conservante (E250).
Shelf life	120 gg dalla data di produzione
Modalità di conservazione	Temp. + 2C°/+ 4C°

Confezionamento

Formato	Rollè	Imballo	Cartoni
Pezzzatura	Kg 2,8 circa	Pezzi per cartone	4 pezzi
Confezione	Sacco cryovac pastorizzabile	Cartoni per pallet	35 cartoni
Codice Ean	2478100		

Parametri microbiologici

Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g	Enterobatteri	< 10 UFC/g
Salmonella	assente/25 g	Listeria monocytogenes	assente/25 g

Parametri chimico – fisici e nutrizionali (valori medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico	83 Kcal (351 Kj) / 100g
Grassi	1,10 g / 100g di cui Acidi grassi saturi 0,4 g / 100g
Carboidrati	1,3 g / 100g di cui Zuccheri 0,8 g / 100g
Proteine	17,0 g / 100g
Sale	1,6 g / 100g

Parametri organolettici

Colore	Bianco tipico della carne di pollo
Aroma	Delicato
Sapore	Dolce

Additivi aggiunti

E-250 Nitrito di sodio	E-301 Ascorbato di sodio	E-407 Carragenina	E-451 Trifosfati
------------------------	--------------------------	-------------------	------------------

Allergeni

Non contiene allergeni alimentari che rientrano nell'allegato II del Reg. (Ue) 1169/2011, tranne quelli indicati in etichetta.

Garanzie fornite

Assenza di glutine e suoi derivati	Assenza di OGM e loro derivati	Assenza di glutammato aggiunto
Assenza di derivati del latte		

Caratteristiche

Prodotto con petti di pollo, interi, puliti, senza nervature, cotti al forno a temperature elevate che ne esaltano il sapore degli aromi. Dopo la cottura ed il confezionamento, viene pastorizzato per 20' a 90°C per esaltarne le caratteristiche aromatiche, qualitative e per garantirne la sicurezza alimentare e la conservazione.

Stabilimento di produzione Via Monte Grappa 33/35 31020 Vidor (TV) Bollo sanitario IT 1066 L CE

Rev. 0 del 02.10.2014

Controllo qualità

Andriughetto Pietro