



GASTRONOMIA PRIMAVERA
VIA LUSIGLIE', 4
10090 SAN GIUSTO CAN.SE TO
P.Iva 10858800013
Tel. 0124493672 Fax 0124493321
Email : info@gastronomiaprimavera.it
Web : www.gastronomiaprimavera.it

SCHEDA TECNICA

Emissione **20/04/2016**

Codice Articolo

0085

Codice Ean

8017981000853



8 017981 000853

IT
01834
CE

Descrizione

BISTECCHINE IN CARPIONE GR 1500 VASSOIO BANCO TAGLIO

Caratteristiche del prodotto

Tipica ricetta piemontese; bistecchine di pollo impanate, e marinate nel classico condimento a base di aceto, vino bianco, carote, cipolle e salvia, chiamato appunto "Carpione", che donano alle bistecchine un intenso profumo, ottime come piatto primaverile



INGREDIENTI

INGREDIENTI: cotolette di pollo 60% (carne di pollo, Pastella (FARINA DI FRUMENTO, acqua, lievito, sale), pangrattato (FARINA DI FRUMENTO, acqua, lievito, sale), olio di semi di girasole. CARPIONE : acqua, vino bianco, aceto di vino, carote, SEDANO, cipolla, erbe aromatiche, sale, pepe. Potrebbe contenere tracce di glutine, uova, latte, pesci, molluschi crostacei, senape, sesamo e sedano

STANDARD QUALITATIVI

Specifiche microbiologiche	Valori energetici medi per 100g	Processo Produttivo
Microrganismi mesofili aerobi: <10 ⁷ UFC/g	Valori Energetici kJ 1420 kJ	Monda
E. coli β -glucuronidasi positivi <500 UFC/g	Valore energetico kcal 450 kcal	Cottura X
Enterobacteriaceae: <10 ⁴ UFC/g	Proteine 35,5 g	Cernita
Anaerobi solfito riduttori: <100 UFC/g	Carboidrati 14,5 g	Abbattimento X
Clostridium perfringens: <100 UFC/g	di cui zuccheri 5,5 g	Taglio X
Stafilococchi coagulasi positivi <10 ³ UFC/g	Grassi 12,9 g	Miscelazione
Bacillus cereus presunto: <10 ³ UFC/g	di cui saturi 5,1 g	Lavaggio
Listeria monocytogenes: assente in 25g	Fibre Alimentari 1 g	Confezionamento X
Salmonella spp.: assente in 25g	Sale 1,5 g	Marinatura X
Escherichia coli O157: assente in 25g		Etichettatura X
Confezione primaria	Imballo	Etichetta
VASSOIO TF008 PP 190X320 H 50 mm	SCATOLA CARTONE 40 X 30 X 9 CM	
Peso Netto 1500 g	Tara 50 g	
Quantità Per Confezione 2	Colli per Piano 8	Colli per Pallet 160
Scadenza 60 GIORNI	Shelf life minima garantita 55 GIORNI	Temperatura Conservazione da 2 °C a 4 °C

Questo documento contiene informazioni riservate della **GASTRONOMIA PRIMAVERA**
Qualsiasi uso da parte di terzi senza autorizzazione della Società sarà perseguito a norma di legge.