

SECTION 1

TYSON FOODS EUROPE B.V.

Stadsplateau 7, 3521AZ Utrecht – The Netherlands

Sku / Nome del prodotto / Brand / Codice EAN

20001001542
COATED CRUNCHY
CHICKEN STRIPS
TYSON



5 060329 693685 (busta)
15 060329 693682 (outer carton)

Denominazione legale

Filettini di pollo con acqua aggiunta, impanati, completamente cotti e surgelati.

Caratteristiche dimensionali

////

Caratteristiche ponderali

35g (+/- 10g)/pezzo

Descrizione del prodotto

Filettini di pollo in croccante panatura, cotti.

Etichettatura

- Confezione con etichettatura multilingue.
- Ingredienti: Filetto di pollo 71%, olio totalmente raffinato di soia, farina di **FRUMENTO**, acqua, farina di mais, sale, **GLUTINE** di **FRUMENTO**, spezie, estratti di piante aromatiche contenenti **SEDANO**, agenti lievitanti (bicarbonato di sodio, difosfato disodico), correttori di acidità (carbonato di sodio, acido citrico), zucchero, glucosio, estratto di lievito, siero di **LATTE** in polvere, coloranti (caroteni, estratto di paprika), destrosio, cipolla in polvere, albume d'**UOVO**, maltodestrine, addentante (gomma di xantano).
- Prodotto HALAL (logo sul pack).

Origine / Health Mark Stabilimento

Thailandia / TH141

Certificazioni GFSI

BRC

Durabilità dalla produzione

18 mesi

Valori nutrizionali medi per 100 grammi

Energia	782kJ	187kcal
Grassi	8,3g	
di cui Acidi Grassi Saturi	1,3g	
Carboidrati	7,1g	
di cui Zuccheri	0,6g	
Proteine	20,6g	
Sale	0,7g	

Parametri microbiologici (ufc/g) e metodica di determinazione

CMT max. 10.000 / ISO 4833-1
 Coliformi max. 100 / ISO 4832
 Escherichia coli max. 10 ESPC
 Salmonella assente in 25g / Equivalent to ISO 6579 (GEN25/05-11/08)
 Listeria monocytogenes assente in 25g / Equivalent to ISO 11290-1 (AES 10/03-09-00)

Modalità di preparazione consigliate

- Forno a 220°C: per circa 15-17 minuti.
- Friggitrice ad aria a 200°C: per circa 9-11 minuti.
- Friggitrice a 180°C: per circa 3-4 minuti.

SECTION 2

ALLERGENI	Presenza in ricetta		Utilizzo in Stabilimento
	Sì/No	Ingrediente	
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	Sì	Farina e glutine di frumento	Sì
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	//	No
Uova e prodotti a base di uova	Sì	Albume d'uovo	Sì
Pesci e prodotti a base di pesci	No	//	Sì
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	//	No
Soia e prodotti a base di soia	No	//	Sì
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	Sì	Siero di latte in polvere	Sì
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, anacardi, ecc.)	No	//	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	//	Sì
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	No	//	Sì
Sedano e prodotti a base di sedano	No	//	Sì
Senape e prodotti a base di senape	No	//	Sì
Lupino e prodotti a base di lupino	No	//	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	//	Sì

SECTION 3

Conservazione

**** o *** -18°C Vedi data consigliata sulla confezione

** -12°C 1 mese

* -6°C 1 settimana

Una volta scongelato, non ricongelare il prodotto e conservarlo in frigorifero.

SECTION 4

Tipo di imballo primario (UdV)

Busta in 4-LDPE. Contenente 1 kg, inserita in outer carton



Dimensioni (rispetto al facing della confezione)

Larghezza imballo primario	Profondità primario	Altezza imballo primario	Tara
200 mm circa	50 mm circa	300 mm circa	39 g circa

Tipo di imballo secondario (Unità Logistica)

Outer carton in 20-PAP. Contenente 5 buste da 1 Kg (totali 5 kg)

Larghezza imballo secondario	Profondità imballo secondario	Altezza imballo secondario	Tara
395 mm circa	295 mm circa	160 mm circa	455 g circa

SECTION 5

Cartoni per strato (pallet 80x120)	Strati per pallet (pallet 80x120)	Cartoni per pallet (pallet 80x120)	Peso netto pallet (pallet 80x120)
8	10	80	400,0 kg
Pallet Pallet con base in legno alta circa 15cm circa, avvolto con film estensibile. Altezza con base circa 175cm		Temperatura di trasporto, consegna e stoccaggio. - 18°C	