



**PULLED CHICKEN
SFILACCIATO**
Scheda tecnica

Data scheda: 25/10/2023
Rev 02
Pag 1 di 3

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Petto di pollo fresco e/o congelato, aromatizzato, affumicato, cotto in forno e sfilacciato. Il prodotto viene confezionato sottovuoto e pastorizzato.

RIGENERAZIONE DEL PRODOTTO E CONSIGLI PER IL CONSUMO

Il prodotto, privato della confezione, va riscaldato:

- per 5 minuti in padella antiaderente con coperchio;
- per 2 minuti in microonde a 800 Watt.

Ottimo per farcire panini, focacce, pizza e pinsa romana; accompagnato preferibilmente da salsa BBQ, cipolla caramellata e verdure varie.

INGREDIENTI

Carne di pollo, sale, spezie, zucchero, aroma, fumo di legno di faggio.

	Codice articolo	Codice EAN13	Codice EAN128
Pulled chicken sfilacciato 1kg S/V	2515	2968502	98024239685024
Pulled chicken sfilacciato 3kg S/V	2519	2509332	98024239093324

TEMPERATURA DI CONSEGNA:

Max + 4°C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Conservare da +2°C a +4°C

VITA RESIDUA ALLA CONSEGNA:

minimo 70 giorni

SCADENZA (SHELF-LIFE):

90 giorni

Senza Glutine - Senza derivati del latte e lattosio - Senza Polifosfati aggiunti

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Senza additivi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE

Colore: marrone chiaro caratteristico della carne di pollo arrostita.

Odore: caratteristico della carne di pollo arrostita, con leggera affumicatura.

Sapore: caratteristico del pulled chicken, con nota di fumo.

Consistenza: carne tenera e succulenta.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri microbiologici	Unità di misura	Valore Guida	Limite
Carica mesofila totale	UFC/g	< 100.000	2.500.000
Enterobatteri	UFC/g	< 10	500
E. coli	UFC/g	< 10	100
Stafilococchi coag.pos.	UFC/g	<10	500
Salmonella spp	UFC/25g	assente	assente
Listeria monocytogenes	UFC/25g	assente	assente
Clostridi s.r.	UFC/g	<10	<10

	PULLED CHICKEN SFILACCIATO Scheda tecnica	Data scheda: 25/10/2023 Rev 02 Pag 2 di 3
---	--	--

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	kJ/kcal	438/103
Grassi	g	0,8
di cui:		
- acidi grassi saturi	g	0,3
Carboidrati	g	1,0
di cui:		
zuccheri	g	0
Proteine	g	23
Sale	g	0,80

CONFEZIONAMENTO

	Tipo confezione	Pezzi per confezione	Peso confezione (g)
Pulled chicken sfilacciato 1kg	Sacco sottovuoto	n.a.	≈ 1000
Pulled chicken sfilacciato 3kg	Sacco sottovuoto	n.a.	≈ 3000

LOTTO IDENTIFICATIVO: apposto su ogni confezione, sul cartone di imballaggio e sul Documento di trasporto.

IMBALLO	Cartone tipo “7” contenente 8 confezioni	Dimensione del cartone: 395x295x160
Pulled chicken sfilacciato 1kg	Cartone tipo “8” contenente 12 confezioni	Dimensione del cartone: 395x295x270
PALLETTIZZAZIONE	Tipo pallet: EUR-EPAL Dimensioni (cm): 80x120	
Pulled chicken sfilacciato 1kg	Cartone tipo “7”	Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Cartoni per pallet: 80 Confezioni per pallet: 640
	Cartone tipo “8”	Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 5 Cartoni per pallet: 40 Confezioni per pallet: 480

IMBALLO	Cartone tipo “7” contenente 3 confezioni	Dimensione del cartone: 395x295x160
Pulled chicken sfilacciato 3kg	Cartone tipo “8” contenente 5 confezioni	Dimensione del cartone: 395x295x270
PALLETTIZZAZIONE	Tipo pallet: EUR-EPAL Dimensioni (cm): 80x120	
Pulled chicken sfilacciato 1kg	Cartone tipo “7”	Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Cartoni per pallet: 80 Confezioni per pallet: 240
	Cartone tipo “8”	Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 5 Cartoni per pallet: 40 Confezioni per pallet: 200

	PULLED CHICKEN SFILACCIATO Scheda tecnica	Data scheda: 25/10/2023 Rev 02 Pag 3 di 3
--	---	--

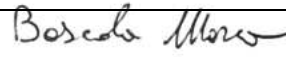
RACCOLTA DIFFERENZIATA: sacco sottovuoto in plastica mista (7 OTHER), raccolta plastica. Verifica le disposizioni del tuo comune.

SCHEDA ALLERGENI (Allegato II Reg UE n. 1169/2011)

Lista allergeni	Presenza nel prodotto		Nome ingrediente e natura/funzione*	Possibile presenza in tracce come contaminazione crociata**	
	SI	NO		SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X			X
Uova e prodotti a base di uova		X			X
Pesce e prodotti a base di pesce		X			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X			X
Soia e prodotti a base di soia		X			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X			X
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e prodotti derivati		X			X
Sedano e prodotti a base di sedano		X			X
Senape e prodotti a base di senape		X			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO2		X			X
Lupino e prodotti a base di lupino		X			X
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X			X

Note: * natura/funzione: ingrediente, additivo, aroma, supporto, coadiuvante tecnologico, ecc.

** Adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare la cross contamination.

Emissione: Vice RCQ..... 	Approvazione: Direzione 
---	---