



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

SPE-PRD-34A3

**HAMBURGER DI POLLO BIOLOGICO**

EMISSIONE: 3 03/21

AREA CONTROLLO QUALITÀ

Pagina 1

REVISIONE: 0 03/21

Di 2

**SCHEMA COMMERCIALE****DESCRIZIONE** PREPARAZIONE DI CARNE DI POLLO, BIOLOGICA, MACINATA.**INGREDIENTI** Carne di pollo 88%\*, acqua, fiocchi di patate\*, sale iodato (sale, iodato di potassio 0,007%), estratto di rosmarino\*, amido di tapioca\*, amido di mais\*, amido di patate\*, aceto di canna da zucchero in polvere\*, succo di barbabietola rossa in polvere\*, sale marino, paprica\*, antiossidante: acido ascorbico. \*Prodotto da agricoltura biologica.**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO**

Energia	635 kJ
	152 kcal
Grassi	7,7 g
di cui acidi grassi saturi	2,4 g
Carboidrati	3,6 g
di cui zuccheri	<0,5 g
Proteine	17 g
Sale	1,5 g

**CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGIO E LINEE MERCEOLOGICHE**

	<b>Cod.: 102906 Fileni Bio</b>	<b>Estero PT Cod.102907 FB</b>
Peso	Predeterminato	Predeterminato
Modello confezione	Vassoio in cartoncino	PET/PE 577C
Dimensione confezione	231X146X20 mm	230X145X25 mm
Porzioni per confezione	2	2
Peso per confezione	0,200 Kg €	0,200 Kg €
Tipo imballo	Cartone	Cartone
Dimensioni imballo	400X300X150 mm	400X300X150 mm
Confezioni per imballo	6	6
Peso imballo	1,200 Kg	1,200 Kg
Pallet casse per piano	8	8
Pallet casse per altezza	13	13
Pallet casse totali	104	104
Pallet dimensioni	800X1200 mm	800X1200 mm
Pallet peso netto	125 Kg	125 Kg
Giorni di scadenza	8 giorni in atmosfera protettiva	10 giorni in atmosfera protettiva

VERIFICATO E APPROVATO DA RCQ



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SPE-PRD-34A3

## HAMBURGER DI POLLO BIOLOGICO

EMISSIONE: **3** 03/21

REVISIONE: **0** 03/21

AREA CONTROLLO QUALITÀ

Pagina 2

Di 2

### CARATTERISTICHE GENERALI

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

MANTENERE FRA 0° E +4°C.

CONSUMARE PREVIA **ACCURATA E COMPLETA COTTURA.**

RAGGIUNGERE I 75° C A CUORE ( INTERNO ) DEL PRODOTTO.

FRESCO

BOLLO IT 0194/M CE

BIOLOGICA

TIPOLOGIA PRODOTTO

BOLLATURA SANITARIA

TIPOLOGIA ETICHETTATURA

VERIFICATO E APPROVATO DA RCQ



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

SPE-PRD-34B3

**HAMBURGER DI POLLO BIOLOGICO**

EMISSIONE: 1 06/00

REVISIONE: 6 12/17

AREA CONTROLLO QUALITÀ

Pagina 1

Di 1

**SCHEMA ORGANOLETTICA, CHIMICA, BATTERIOLOGICA**

ASPETTO	Hamburger di pollo allevato con metodo biologico. Diametro 10 cm. Carne macinata a granulometria omogenea. Assenza di contaminazioni proprie ed improprie.
COLORE	Rosato
ODORE	Fresco tipico del prodotto; assenza di altri odori estranei
SAPORE DOPO COTTURA	Delicato, caratteristico del prodotto con esaltazione di spezie; assenza di retrogusti e/o sapori estranei e di rancido
ACQUA	72,7 g
PROTEINE	17 g
GRASSI	7,7 g di cui saturi 2,4 g
CARBOIDRATI	3,6 g di cui zuccheri < 0,5 g
CENERI	2,5 g
FIBRA ALIMENTARE	<0.5 g
SALE	1,5 g
CARICA BATTERICA TOT.	≤ 500.000 UFC/g
E. COLI	≤ 500 UFC/g
STAFILOCOCCI COAG. +	≤ 100 UFC/g
SALMONELLA spp	Assente in 25 g
ENTEROBATTERIACEE	≤ 500 UFC/g
LISTERIA MONOCYTOGENES	O.M. 07/12/93: su 3 u.c.: 1 u.c. ≤ 11 UFC/g; 2 u.c. ≤ 110 UFC/g
FINESCHEDA	

VERIFICATO E APPROVATO DA RCQ