

FORNO D'ORO	FORNO D'ORO SRL Via Vallugana 60, 36034 S.Tomio di Malo (VI) Tel. 0445.581149 Fax 0445.581171 info@fornodoro.com	Mod. 02/11
Rev. 00	SCHEDA TECNICA	Data: 16/02/16

PRODOTTO	POLLO ALLE ERBE COTTO AL FORNO		
LINEA	Arrosto del Re		
INGREDIENTI	Carne di pollo (petto), carne di suino 40%, sale, proteine del latte , destrosio, spinaci, piante aromatiche, aromi, antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio. Senza glutine. Prodotto a base di carne.		
DESCRIZIONE	 <p>Pregiato arrosto dal sapore unico: speziato, con pezzetti di pollo avvolti da pancetta. Dorato all'esterno</p>		
SHELF LIFE	65 giorni in confezione integra		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E D'USO	Dopo l'apertura della confezione conservare il prodotto in frigorifero a T° ≤ 4°C		
LIMITI MICROBIOLOGICI	Conta carica microbica mesofila aerobia a 30°C	< 300.000 UFC/g	Limite di accettabilità
	Listeria monocytogenes	Assente in 25g	Limite di accettabilità
	Salmonella spp	Assente in 25g	Limite di accettabilità

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE	Presente nel prodotto	Presente nello stabilimento *
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e/o prodotti a base di uova	NO	SI
Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e/o prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	SI
Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	NO
Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e/o prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

*La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, e risulta ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (procedura di gestione fenomeni contaminazione incrociata di natura accidentale)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia	kJ	995	12%	*RI
Energia	kcal	240	12%	*RI
Grassi	g	19	27%	*RI
di cui acidi grassi saturi	g	7,3	36%	*RI
Carboidrati	g	1,2	0%	*RI
di cui zuccheri	g	0,1	0%	*RI
Fibre	g	-	-	*RI
Proteine	g	16	32%	*RI
Sale	g	2,0	33%	*RI

*RI= Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal).

CONFEZIONE

Arrosto di Pollo alle Erbe in confezione sottovuoto
Peso per pezzo variabile da 3,100 Kg a 3,200 Kg

IMBALLO

Cartone contenente n° 2 confezioni
Peso per cartone variabile da 6,200 Kg a 6,400 Kg

PALLETIZZAZIONE

Piani da 8 casse. Massimo 10 piani per pallets

CLAIM

Senza glutine – Senza polifosfati aggiunti – Senza glutammato monosodico

**CONSUMATORE
VULNERABILE o
MEDIO**

Prodotto adatto al soggetto con intolleranza al glutine.
Ingrediente caratterizzante carne di pollo: prodotto non adatto ad un'alimentazione vegetariana o vegana.

**CERTIFICAZIONI DI
PRODOTTO**

Logo Spiga Barrata



Senza Glutine: contenuto di glutine ≤20 ppm

**CERTIFICAZIONI
AZIENDALI**

ISO 9001:2008 IFS Food – Higher level


CONTATTI

Responsabile Commerciale Aziendale e Amministrativo: guido@fornodoro.com
Responsabile Gestione Qualità e Piano di Autocontrollo: gloria@fornodoro.com
<http://www.fornodoro.com> Tel. 0445.581149 Fax 0445.581171
Stabilimento IT 823 L/P CE
Cod.Fisc., Reg.Impr. e P. Iva 00922760244