	Modulo	MCOM04
Revisione del 04/11/14	Scheda Tecnica/Product Specification/Fiche technique	Pagina 1 di 2

CODICE	RIFERIMENTO	DESCRIZIONE	Stato di revisione
C8041	ALCASS	Filetti di pollo a cuoricino cotti iqf (kg 2,5)	Revisione del 11/11/2019

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA / TRADE NAME / DÉNOMINATION DE VENDE:</b>	Filetti di pollo a cuoricino cotti iqf (kg 2,5)
<b>DESCRIZIONE ARTICOLO / ITEM DESCRIPTION / DESCRIPTION DE L'ARTICLE:</b>	Filetti di pollo cotti surgelati in iqf / Fried chicken inner-fillet iqf frozen / Filets de poulet cuits surgelées iqf.
<b>DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME / DÉNOMINATION LÉGALE:</b>	Preparazione a base di pollo cotta e surgelata / Frozen cooked chicken meat preparation / Burgers de bœuf surgelées

<b>Stabilimento di produzione / Production site / Site de production:</b>	Origine/Macellazione/Lavorazione: Tailandia Confezionamento: ALCASS Spa ,via Caselle, 2 – 25081 Bedizzole (BS) – Italia
<b>N°CE:</b>	IT 1154 P CE

<b>Ingredienti / Ingrédients / Ingrédients:</b>	Filetti pollo (96%), acqua, amido di tapioca, sale, destrosio. Chicken (96%), water, tapioca starch, salt, dextrose. Poulet (96%), eau, amidon de tapioca, sel, dextrose.
<b>Allergeni / Allergens / Allergènes</b>	/

<b>Materie prime / Raw materials / Matières premières:</b>	Le carni provengono da polli freschi allevati con mangimi vegetali e macellati conformemente al rito islamico (Halal). / Meat comes from fresh Halal slaughtered broilers fed on a vegetarian diet. / La viande provient de poulets frais abattus Halal. Les poulets sont élevés avec un régime végétarien.
--	---

<b>Processo di trasformazione / Transformation process / Processus de tranformation:</b>	Macellazione – disosso e taglio manuale – Salamoia – Frittura – Cottura a vapore (>70°C) – Surgelazione iqf (-18°C) – Confezionamento – Metal detector – Incartonamento. / Slaughtering – Manual deboning and cutting – Tumbling – Fry – Steam cooking (>70°C) – Iqf Freezing (-18°C) – Packing – Metal detection – Casepacking. / Abattage - désossage et découpe manuelle – Bain de saumure - Friture - Cuisson à la vapeur (>70°C) - surgélation IQF (-18°C) - Détecteur de métaux – Emballages.
--	---


<b>Istruzioni per l'uso / Cooking instructions / Mode d'employ:</b>	Utilizzare direttamente dallo stato surgelato come fosse prodotto fresco / Use directly from frozen / Utilisez directement à partir congelés
---	--

<b>Temperatura di conservazione / Storage temperature / Température conservation:</b>	-18°C, vedere le indicazioni riportate sulla confezione / -18°C see storage instructions on the pack / -18°C voir les instructions sur l'emballage
---	--

<b>TMC / Shelf-life / DLUO:</b>	18 mesi/18 months/18 mois
---------------------------------	---------------------------

<b>Indicazione lotto - TMC / Batch code – Best before / Lot - DLUO:</b>	Il lotto ed il termine minimo di conservazione vengono riportati sull'etichetta posta sul cartone. Il lotto è indicato con la codifica GG/MM/AA. Il termine minimo di conservazione viene indicato con due cifre indicanti il mese e quattro cifre indicanti l'anno (MM/AAAA) / Batch code and best before are indicated directly on the label of the outer carton. Batch code = DD/MM/YY. Best before code = MM/YYYY. / Lot et DLUO sont indiquées sur l'etiquette. Code du lot = JJ/MM/AA. Code du DLUO = MM/AAAA
---	---

Imballo / Packaging:					
Tipo / Type	EAN code	n.pezzi / pieces / pièces.	Peso netto / Net weight / Poids net	Contenuto/Contents/Contenu	Disposizione/Disposition
Busta/Bag/Sachet	/	Sfusi/en vrac/bulk	2,5 kg	/	/
Cartone/Box/Carton	/	/	2,5 kg	1 busta/bag/sachet da/of/de	/
Pallet	/	/	440 kg	176 cartoni/box/carton	16 cartoni/boxes/cartons x 11 strati/layers/couches

	Modulo	<b>MCOM04</b>
Revisione del 04/11/14	Scheda Tecnica/Product Specification/Fiche technique	Pagina 2 di 2

<b>Caratteristiche fisiche / Physical characteristics / Caracteristiques physiques:</b>		
PARAMETRO/PARAMETRES	U.M.	VALORE
Forma/Shape/Forme	/	irregolare/irregular/irreguliér
Dimensioni/Dimensions/Dimensions	mm	20x35 circa/about/environ
Spessore/ Thickness/épaisseur	mm	/ circa/about/environ
Peso pezzo/Piece weight/Poids pièce	g	5-15 circa/about/environ

<b>Caratteristiche organolettiche / Organoleptical characteristics / Caracteristiques organoleptiques:</b>		
PARAMETRO/PARAMETRES	STANDARD	Criteri di accettabilità / Acceptance rules / Critères acceptabilité
Colore/Colour/Couleur	Marroncino (tipico della carne di pollo fritta surgelata)/Light-brown (typical of deep-frozen fried chicken meat)/Brun clair (typique de la viande de poulet frit surgelé)	Assenza di colori anomali/No abnormal colours/Absence couleurs anormales
Odore/Smell/Odeur	Tipico della carne di pollo fritta surgelata/ typical of deep-frozen fried chicken meat/ typique de la viande de poulet frit surgelé	Assenza di odori anomali/No abnormal smells/Absence odeurs anormaux
Sapore/Taste/Saveur	Tipico della carne di pollo fritta surgelata/ typical of deep-frozen fried chicken meat/ typique de la viande de poulet frit surgelé	Assenza di sapori anomali/No abnormal tastes/Absence saveurs anormaux

<b>Informazioni nutrizionali / Nutritional facts / Information nutritionnelles:</b>		
PARAMETRO/PARAMETRES	U.M.	Standard
Energia/Energy/Énergie	kcal/ kJ	118 kcal/499 kJ
Grassi/Fat/Graisses	g/100 g	2,6
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated fatty acids/dont acides gras saturés	g/100 g	1,2
Carboidrati/Carbohydrate/Hydrates de carbone	g/100 g	1,7
di cui zuccheri/of wich sugars/don't sucres	g/100 g	< 0,5
Proteine/Protein/Protéines	g/100 g	22
Sale/Salt/Sel	g/100 g	0,8

<b>Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics / Caracteristiques microbiologiques:</b>		
PARAMETRO/PARAMETRES	Criterio/Criteria/Critères	Riferimento/Referral/Référence
Salmonella	Sicurezza alimentare/food safety/sécurité alimentaire	Reg 2073/2005 e modifiche/and mod./et suit
E.Coli	Igiene di processo/Process hygiene/hygiène de procédés	Reg 2073/2005 e modifiche/and mod./et suit

<b>Indicazioni /Indications OGM/GMO</b>
Assenti in accordo ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche ed integrazioni/Absent in accordance with EC 1829/2003 and 1830/2003 rules / Absent conformément aux Reg. CE 1829/2003 et 1830/2003