

SECTION 1
TYSON FOODS

Houtwal 30 – 8431 Oosterwolde – The Netherlands

Sku / Nome del prodotto / Brand / Codice EAN

20001000887
**BREADED CHICKEN
 BREAST NUGGETS**
 TYSON



5 060329 693197 (busta)
 15 060329 693194 (outer carton)

Denominazione legale

Preparazione alimentare a base di carne di pollo, costituita da parti di carne. Impanata, cotta e surgelata.
 Prodotto cotto ad una temperatura a cuore di almeno 70°C e surgelata.

Caratteristiche dimensionali

/////

Caratteristiche ponderali

circa 20g / pezzo (+/- 3g)

Descrizione del prodotto

Nuggets di petto di pollo in croccante panatura, cotti.

Etichettatura

- Confezione con etichettatura multilingue.
- Ingredienti: Petto di pollo 56%, farina di **FRUMENTO**, acqua, olio vegetale (di colza e di girasole), farina di mais, fibra di **FRUMENTO**, amido di patate, sale, lievito, stabilizzante (fosfato di sodio), cipolla in polvere, aglio in polvere, estratto di rosmarino, pepe bianco.
- Prodotto HALAL (logo sul pack).

Origine / Health Mark Stabilimento

Brasile / BR2776

Certificazioni GFSI

BRC

Durabilità dalla produzione

18 mesi

Valori nutrizionali medi per 100 grammi

| | | |
|----------------------------|-------|---------|
| Energia | 797kJ | 190kcal |
| Grassi | 8,1g | |
| di cui Acidi Grassi Saturi | 1,4g | |
| Carboidrati | 15,3g | |
| di cui Zuccheri | 1,0g | |
| Proteine | 13,1g | |
| Sale | 0,8g | |

Parametri microbiologici (ufc/g) e metodica di determinazione

CMT max. 100.000 / 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

- In friggitrice, a 170°C, per circa 3-4 minuti.
- Nel forno tradizionale, preriscaldato a 220°C, per circa 15-17 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 fibra di frumento | Sì |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | No | // | No |
| Uova e prodotti a base di uova | No | // | No |
| Pesci e prodotti a base di pesci | No | // | No |
| 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) | No | // | No |
| 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 | // | No |
| 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 | // | No |
| Lupino e prodotti a base di lupino | No | // | No |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | No | // | No |

SECTION 3

Conservazione

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

** -12°C 1 mese

* -6°C 1 settimana

Nello scomparto del ghiaccio: 3 giorni

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

SECTION 3

Tipo di imballo primario (UdV)

Busta in LDPE 4. Contiene 1 kg; inserita in outer carton.



Dimensioni (rispetto al facing della confezione)

| Larghezza imballo primario | Profondità primario | Altezza imballo primario | Tara |
|----------------------------|---------------------|--------------------------|------------|
| 240 mm circa | 50 mm circa | 380 mm circa | 18 g circa |

Tipo di imballo secondario (Unità Logistica)

Outer carton in 20-PAP. Contiene 3 buste da 1 Kg (totali 3 kg)

| Larghezza imballo secondario | Profondità imballo secondario | Altezza imballo secondario | Tara |
|------------------------------|-------------------------------|----------------------------|-------------|
| 295 mm circa | 195 mm circa | 190 mm circa | 150 g circa |

SECTION 4

| Cartoni per strato (pallet 80x120) | Strati per pallet (pallet 80x120) | Cartoni per pallet (pallet 80x120) | Peso netto pallet (pallet 80x120) |
|--|-----------------------------------|--|-----------------------------------|
| 16 | 9 | 144 | 432,0 kg |
| Pallet | | Temperatura di trasporto, consegna e stoccaggio. | |
| Pallet con base in legno alta circa 15cm circa, avvolto con film estensibile. Altezza con base 165cm circa | | - 18°C | |