

SECTION 1

**TYSON FOODS EUROPE B.V.**

Stadsplateau 7, 3521AZ Utrecht – The Netherlands

Skü / Nome del prodotto / Brand / Codice EAN

**20001001687**

**COATED CHICKEN KARAAGE**

**TYSON**

5 060329 693845 (busta)

15 060329 693842 (outer carton)



Denominazione legale

Bocconcini di coscia di pollo, disossata e con pelle, con acqua aggiunta, impanati, cotti e surgelati.

Caratteristiche dimensionali

////

Caratteristiche p onderali

circa 30g (+/- 15g)

Descrizione del prodotto

Bocconcini di coscia di pollo, disossata e con pelle, impanati, cotti.

Etichettatura

- Confezione con etichettatura multilingue.
- Ingredienti: Carne di coscia di pollo 64%, farina di **FRUMENTO**, acqua, amido (di tapioca e di mais), olio di soia totalmente raffinato, salsa di **SOIA** (acqua, farina di **SOIA**, farina di **FRUMENTO**, sale), zucchero, amido modificato di tapioca, pasta di aglio, sale estratto di lievito, stabilizzante (sodio tripolifosfato), glucosio, spezie (pepe bianco e nero), colorante (estratto di paprika).
- Prodotto HALAL (logo sul pack).

Origine carne / Health Mark Stabilimento

Thailandia / TH53

Certificazioni GFSI

BRC

Durabilità dalla produzione

18 mesi

Valori nutrizionali medi per 100 grammi

Energia	958kJ	229kcal
Grassi	12,6g	
di cui Acidi Grassi Saturi	2,7g	
Carboidrati	15,4g	
di cui Zuccheri	2,2g	
Proteine	13,2g	
Sale	1,2g	

Parametri microbiologici (ufc/g) e metodica di determinazione

CMT max.	100.000 / ISO 4833-1
Enterobatteri max.	1.000 / ISO 21528-2
Escherichia coli max.	100 / ISO 16649-2
Salmonella assente in 25g / Equivalent to ISO 6579 (GEN25/05-11/08)	
Listeria monocytogenes max.	100 / Equivalent to ISO 11290-1 (AES 10/03-09-00)

Modalità di preparazione consigliate, preferibilmente da surgelato. Prodotto da consumare previa cottura.

- Friggitrice, a 170°C, per circa 4 - 5 minuti.
- Forno, a 180°C, per circa 12 - 14 minuti.
- Friggitrice ad aria, a 200°C, per circa 9 - 11 minuti.

**SECTION 2**

ALLERGENI	Presenza in ricetta		Utilizzo in Stabilimento
	Sì/No	Ingrediente	
<b>Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine</b>	<b>Sì</b>	<b>Farina di frumento</b>	Sì
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	//	Sì
Uova e prodotti a base di uova	No	//	Sì
Pesci e prodotti a base di pesci	No	//	Sì
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	//	No
Soia e prodotti a base di soia	No	<b>Farina di soia</b>	Sì
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	No	//	Sì
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	//	Sì
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	//	Sì
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

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

## SECTION 4

Tipo e materiale di imballo primario (UdV)

Busta in LDPE 4. Contiene 600kg, inserita in outer carton



Dimensioni (rispetto al facing della confezione)

Larghezza imballo primario	Profondità primario	Altezza imballo primario	Tara
200mm circa	50mm circa	320mm circa	14g circa

Tipo e materiale di imballo secondario (Unità Logistica)

Outer carton in PAP 20. Contiene 10 buste da 600g (totali 6,0 kg)

Larghezza imballo secondario	Profondità imballo secondario	Altezza imballo secondario	Tara
387mm circa	275mm circa	197mm circa	420g

## SECTION 5

Cartoni per strato (pallet 80x120)	Strati per pallet (pallet 80x120)	Cartoni per pallet (pallet 80x120)	Peso netto pallet (pallet 80x120)
8	9	72	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 circa 195cm	- 18°C