

**SECTION 1**
**TYSON FOODS**

Houtwal 30 – 8431 EX Oosterwolde – The Netherlands

Sku / Nome del prodotto / Brand / Codice EAN

20001000506  
**SOUTHERN FRIED**  
**CHICKEN BREAST STRIPS**  
 TYSON



5 036307 000172 (busta)  
 15 036307 000179 (outer carton)

Denominazione legale

Strips di petto di pollo con acqua aggiunta. Panate, completamente cotte e surgelate.

Caratteristiche dimensionali

/////

Caratteristiche ponderali

circa 22g / pezzo (+/- 5g)

Descrizione del prodotto

Strips di petto di pollo in croccante panatura gusto "Southern Fried", cotte.

Etichettatura

- Confezione con etichettatura multilingue.
- Ingredienti: Petto di pollo 56%, farina di **FRUMENTO**, acqua, olio raffinato di soia, amido di mais, amido modificato di mais, sale, amido di **FRUMENTO**, pangrattato (farina di **FRUMENTO**, sale, lievito), estratto di lievito, spezie (pepe bianco e pepe nero), **GLUTINE** di **FRUMENTO**, timo, agenti lievitanti (bicarbonato di sodio, pirofosfato acido di sodio, fosfato monocalcico), destrosio, aglio in polvere, addensante (gomma di guar), lievito, estratto di paprika, agente antiagglomerante (fosfati di calcio), aroma naturale di timo, **UOVA** in polvere, zucchero.
- Prodotto HALAL (logo sul pack).

Origine / Health Mark Stabilimento

Thailandia / TH53

Certificazioni GFSI

BRC

Durabilità dalla produzione

18 mesi

Valori nutrizionali medi per 100 grammi

Energia	847kJ	201kcal
Grassi	7,0g	
di cui Acidi Grassi Saturi	1,7g	
Carboidrati	17,9g	
di cui Zuccheri	<0,5g	
Proteine	16,2g	
Sale	1,3g	

Parametri microbiologici (ufc/g) e metodica di determinazione

CMT max. 100.000 / ISO 4833-11  
 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

- Forno ventilato, preriscaldato a 200°C: per circa 10-12 minuti.
- Friggitrice a 180°C: per circa 2-3 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>	Sì	<b>Farina, amido e glutine di frumento</b>	///
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	//	Sì
<b>Uova e prodotti a base di uova</b>	Sì	<b>Uova in polvere</b>	///
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	//	Sì
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	Sì	//	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

Nello scomparto del ghiaccio: 3 giorni

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

## SECTION 4

Tipo di imballo primario (UdV)

Busta in LDPE 4, contenente 1 kg, inserita in outer carton



Dimensioni (rispetto al facing della confezione)

Larghezza imballo primario	Profondità imballo primario	Altezza imballo primario	Tara
210 mm circa	50 mm circa	350 mm circa	16 g circa

Tipo di imballo secondario (Unità Logistica)

Outer carton in PAP 20, contenente 10 buste da 1 Kg (totali 10 kg)

Larghezza imballo secondario	Profondità imballo secondario	Altezza imballo secondario	Tara
395 mm circa	295 mm circa	285 mm circa	530 g circa

## SECTION 5

Cartoni per strato (pallet 80x120)	Strati per pallet (pallet 80x120)	Cartoni per pallet (pallet 80x120)	Peso netto pallet (pallet 80x120)
8	6	48	480 kg
Pallet Pallet con base in legno alta circa 15cm circa, avvolto con film estensibile. Altezza con base 185cm circa		Temperatura di trasporto, consegna e stoccaggio. - 18°C	