

SPECIFICA DEL PRODOTTO

Prodotto

N° Art. Bischofberger	16156.150	Marca	
Descrizione dell'articolo	Frozen Chicken Breast Fillet 90% with added water, cal. 140-160g		
Descrizione del prodotto	Element of chicken carcass - breast fillet without deep pectoral muscle, deboned, with added water, quick frozen. The method of freezing the product: IQF. Product calibrated 150g +/- 10g according to		
Calibro	140-160	g	
Paese di produzione	POLAND		
Label / Certificazione		altro:	
N° di certificazione			
Halal		Tombro:	
Kosher	No		
Vegano / Vegetariano	No		
IFS / Global G.A.P.	IFS		
Stato fisico	surgelato		
Metodo di imballaggio	iqf		
Crudo / Trattato	crudo		
Tipo di trattamento			

Carne e pollame	Carne e pollame	(compilare questa sezione solo per i prodotti a base di carne)	
	Paese di nascita	POLAND	
	Paese di allevamento	POLAND	
	Paese di macello	POLAND	

Carne di selvaggina	Allevamento	
	Uso di munizioni di piombo	
	Uso di pallottole	

Prodotto

Funghi (compilare questa sezione solo per i prodotti di funghi)

Funghi		Specie 1	Specie 2	Specie 3	Specie 4
	Metodo di produzione				
	Nome latino				

Seafood (compilare questa sezione solo per i prodotti di mare)

Seafood		Specie 1	Specie 2	Specie 3	Specie 4
	Nome latino				
	Metodo di produzione				
	Zona di pesca (selvatico)				
	Metodo di pesca (selvatico)				
	Intensità di produzione (allevamento)				
Crevette	Elaborazione				
	Senza intestini?				
	Easy Peel?				
	Frozen/ Net Count				

Ottica / Sensori / Preparazione

Aspetto	The chicken breast fillet without skin, clean and free from any visible foreign matter, dirt or blood. Free of visible bloodstains except those which are small and unobtrusive. Free of bones, cartilages and
Gusto	Natural odour characteristic for chicken meat
Odore	Natural odour characteristic for chicken meat and added additives, an unacceptable sour, foreign smell, typical for the processes of decomposition of meat by microorganisms, and the smell of rancid fat.
Consistenza / Struttura	flexible consistency
Ulteriori informazioni	
Suggerimento di preparazione	Mangiare solo cotto. Questo prodotto va consumato ben cotto. Rimuovere e gettare l'imballaggio con precauzione. Sgocciolare il liquido. Evitare il contatto del pollame crudo con altri alimenti. Lavare bene le mani e le stoviglie utilizzate.

Ingredienti

Composizione (in ordine decrescente di quantità), compresi eventuali additivi (N° E) e classi di additivi

Per gli ingredienti principali, indicare la **quantità** in percentuale / Per carne e frutti di mare, indicare l'**origine**

Gli ingredienti allergenici devono essere scritti in **MAIUSCOLO**

90% chicken breast fillet without innerfillet (Poland), water, salt (0,45%)

Allergeni

Contenuti allergeni:

Contenuti come:

Valori nutrizionali per 100g

Determinazione dei valori nutrizionali	calcolato
Valore energetico	332 kJ
	79 kcal
Grasso	1 g
di cui acidi grassi saturi	0.2 g
Carboidrati	g
di cui zucchero	g
Fibre alimentari	g
Proteine	17 g
Sale = Sodio [g] x 2.5	0.45 g
Sodio	0.18 g

LDV/ OGM / Trattamento con radiazioni / Nanomateriali

Dichiarazione secondo LDV:

Il prodotto non è soggetto a dichiarazione secondo LDV

Ingegneria genetica:

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati (OGM) o ingredienti OGM vegetali o animali secondo l'articolo 21ff LGV, che sono soggetti alla dichiarazione di cui all'articolo 7 VGVL

Trattamento di radiazione

Il prodotto non contiene alcun organismo, componente vegetale o animale che sia stato trattato con radiazioni ionizzanti.

Negli ingredienti o nei materiali di imballaggio vengono utilizzati dei nanomateriali prodotti tecnicamente?

No

Imballaggio



Imballaggio primario

Imballaggio secondario

Tipo di imballaggio	Bags		CARTON	
Materiale di imballaggio	PE		CARDBOARD	
Numero di unità primarie per unità secondaria			4	
Peso fisso / variabile	fisso		fisso	
Peso netto del prodotto	2.5	kg	10	kg
Peso del prodotto incl. Glassatura				
Tara (Peso dell'imballaggio)	0.023	kg	0.442	kg
Dimensioni LxBxH	450	350		mm
			600	400
				125
				mm
Etichetta	disponibile		disponibile	
Codice EAN 13	5904170034467		5904170034474	
Dichiarazione di conformità disponibile?	Sì			

Palettizzazione



Cartoni per paletta	48
Cartoni per strato	4
Numero di strati	12
Peso lordo della paletta	526 kg
Altezza totale della paletta (max. 1.8m)	1645 mm

Conservazione / Durata di conservazione

Temperatura di trasporto °C

Temperatura di conservazione °C

Scadenza a partire dalla produzione

Formato Data

Campioni a disposizione?

Analisi chimico-fisiche

Il prodotto è controllato con un metal detector?

Altri tipi di rilevamento di corpi estranei?
 (ad es. raggi X, rilevamento termografico, ecc.)

Altri parametri: ad es. valore pH, contenuto d'acqua, grado di acidità, sostanze estranee, ecc.

Parametro	Valore	Tolleranza
Salmonella	absent in 25g	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Immagini del prodotto

Prodotto

Imballaggio

Garanzia / Firma

Bischofberger AG garantisce che il prodotto è pienamente conforme a tutte le disposizioni di legge in vigore della Confederazione Svizzera.

Data

08.12.2021

Nome

R.andreacchio