



GASTRONOMIA
SAN GIOVANNI
sottozero food

Cotoletta di pollo



Cotoletta di pollo



GASTRONOMIA
SAN GIOVANNI
sottozero food

*PRODOTTO CONGELATO

DESCRIZIONE PRODOTTO	Preparazione gastronomica artigianale. Prodotto pre - cotto															
CODICE PRODOTTO	56 EAN 634835															
INGREDIENTI	Petto di pollo 46%, pane grattugiato (semola di grano duro, acqua, olio extra vergine d'oliva, lievito, sale), prodotto per frittura (olio di palma bifrazionato, antiossidanti: E304, E306, antischiuma E900), uova , formaggio stagionato (latte , sale, caglio, conservante: lisozima da uova), prezzemolo, olio extra vergine d'oliva, sale.															
ALLERGENI	Presenti: cereali contenenti glutine , prodotti a base di latte e uova . Può contenere: pesce, frutta secca a guscio, crostacei, molluschi, sedano, senape, soia, sesamo .															
CONFEZIONE	VASCHETTA IN ALLUMINIO LACCATA. Codice smaltimento: Alu - 41 - Verifica disposizioni del comune. BUSTA ESTERNA: Codice smaltimento: PP -04 - Raccolta plastica															
COMPOSIZIONE COLLO																
SHELF LIFE	12 mesi															
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Da conservare e trasportare a temperatura massima di - 18°C. Scongelamento 24 ore circa a 4°C. Una volta scongelato il prodotto, non ricongelarlo. Dopo lo scongelamento consumare entro 48 ore															
MODALITÀ D'USO	COTTURA: DA CONGELATO. Microonde, potenza media per 2/3 minuti / Forno statico, 180°C per 8 minuti. DA SCONGELATO: Microonde, potenza media per 2/3 minuti / Forno statico, 180°C per 8 minuti.															
ADEGUAMENTI	Implementazione sistemi HACCP e Rintracciabilità.															
CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE	Salmonella: assente in 25 g prodotto Listeria monocitogenes: assente in 25 g prodotto Enterobatteriacae: < 10 ² ufc/ g	Escherichia coli: < 10 ² ufc / g Enterotossine stafilococciche: assenti Metalli pesanti: conformi al Reg CE 1881/06 e successive modifiche e integrazioni.														
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	ENERGIA: 1779 kJ / 426 Kcal g per 100 g <table><tr><td>Grassi</td><td>24,5</td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>10,4</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>28,0</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>0,3</td></tr><tr><td> fibre</td><td>1,1</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>22,9</td></tr><tr><td>Sale</td><td>1,5</td></tr></table>	Grassi	24,5	di cui acidi grassi saturi	10,4	Carboidrati	28,0	di cui zuccheri	0,3	fibre	1,1	Proteine	22,9	Sale	1,5	
Grassi	24,5															
di cui acidi grassi saturi	10,4															
Carboidrati	28,0															
di cui zuccheri	0,3															
fibre	1,1															
Proteine	22,9															
Sale	1,5															

PACKAGING

Utilizziamo per le nostre pietanze i contenitori in alluminio laccato Smoothwall di Contital perfetti per cibi surgelati pronti da cuocere (possono passare tranquillamente dal congelatore al forno).



GASTRONOMIA
SAN GIOVANNI
sottozero food

Stella Maris srl

Zona Artigianale 3° Strada | 97100 Ragusa
tel +39 0932 667391 | tel + 39 339 8785735
www.gastronomiasangiiovanni.com | gastronomiasangiiovanni@yahoo.it

