



GASTRONOMIA
SAN GIOVANNI
sottozero food

Fusi di pollo



Fusi di pollo



GASTRONOMIA
SAN GIOVANNI
sottozero food

*PRODOTTO CONGELATO

DESCRIZIONE PRODOTTO	Preparazione gastronomica artigianale. Prodotto pre - cotto																
CODICE PRODOTTO	54 EAN 414833																
INGREDIENTI	Cosce di pollo 83%, vino bianco (contiene solfiti), olio extra vergine d'oliva, sale, pepe nero, aglio.																
ALLERGENI	Presenti: solfiti . Può contenere: cereali contenenti glutine , pesce , frutta secca a guscio , uova , crostacei , molluschi , senape , sesamo , sedano , soia , solfiti .																
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. Scongellamento 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 Multiresiduali: conformi al Reg CE 396/05 e s.m.i.. Metalli pesanti: conformi al Reg CE 1881/06 e successive modifiche e integrazioni.																
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	ENERGIA: 1038 kJ / 248 Kcal <table><tr><td>Grassi</td><td>13,8</td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>3,4</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>2,9</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>2,4</td></tr><tr><td>fibre</td><td>0,1</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>28,0</td></tr><tr><td>Sale</td><td>2,1</td></tr></table>			Grassi	13,8	di cui acidi grassi saturi	3,4	Carboidrati	2,9	di cui zuccheri	2,4	fibre	0,1	Proteine	28,0	Sale	2,1
Grassi	13,8																
di cui acidi grassi saturi	3,4																
Carboidrati	2,9																
di cui zuccheri	2,4																
fibre	0,1																
Proteine	28,0																
Sale	2,1																



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.gastronomiasangiovanni.com | gastronomiasangiovanni@yahoo.it

