

SECTION 1
TYSON FOODS

Houtwal 30 – 8431 Ex Oosterwolde – The Netherlands

Sku / Nome del prodotto / Brand / Codice EAN

20001000616
CHICKEN BURGER
CRISPY CORNFLAKES
 TYSON

8 717701 014015 (outer carton)



Denominazione legale

Preparazione alimentare a base di petto di pollo, costituita da parti di carne, con proteine del latte, impanata ai cornflakes, cotta e surgelata.

Prodotto cotto ad una temperatura a cuore di almeno 70°C.

Caratteristiche dimensionali

////

Caratteristiche ponderali

circa 90g / pezzo (+/- 5g)

Descrizione del prodotto

Burger di pollo in croccante panatura ai cornflakes, cotto.

Etichettatura

- Confezione con etichettatura multilingue.
- Ingredienti: Carne di pollo 55% (di cui 95% petto di pollo), cornflakes 16% (farina di mais, zucchero, sale, malto d'**ORZO**), acqua, olio vegetale (di girasole e di colza), farina di **FRUMENTO**, amido di **FRUMENTO**, fibra di **FRUMENTO**, sale, sciroppo di glucosio, proteine del **LATTE**, maltodestrine, stabilizzanti (difosfati, trifosfati), curcuma, destrosio, estratto di lievito, aromi, cipolla, estratto di rosmarino, zucchero, estratto di spezie.
- Prodotto HALAL (logo sul pack).

Identificativo CE dello Stabilimento

NL1044

Certificazioni GFSI

BRC

Durabilità dalla produzione

24 mesi

Valori nutrizionali medi per 100 grammi

Energia	897kJ	214kcal
Grassi	9,0g	
di cui Acidi Grassi Saturi	1,4g	
Carboidrati	18g	
di cui Zuccheri	1,4g	
Proteine	14g	
Sale	1,3g	

Parametri microbiologici (ufc/g) e metodica di determinazione

CMT max.	100.000 / ISO 4833-11
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

- Padella: per circa 6 minuti, girando spesso.
- Forno tradizionale, preriscaldato a 220°C: per circa 15 minuti.
- Friggitrice a 180°C: per circa 4 minuti.

SECTION 2

ALLERGENI	Presenza in ricetta		Utilizzo in Stabilimento
	Sì/No	Ingrediente	
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	Sì	Farina, amido e fibra di frumento. Malto d'orzo	///
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	//	No
Uova e prodotti a base di uova	No	//	Sì
Pesci e prodotti a base di pesci	No	//	No
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	Proteine del latte	///
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	//	No
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	No	//	No
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

Busta in 4-LDPE da 2,16g kg, contenente 24 pezzi circa, inserita in outer carton

Tipo di imballo secondario (UdV)

Outer carton in 20-PAP contenente 1 busta da 2,16 Kg (totali 2,16 kg)



Dimensioni (rispetto al facing della confezione)

Larghezza imballo secondario	Profondità imballo secondario	Altezza imballo secondario	Tara
170 mm circa	170 mm circa	235 mm circa	172 g box + 13 g busta

SECTION 5

Cartoni per strato (pallet 80x120)	Strati per pallet (pallet 80x120)	Cartoni per pallet (pallet 80x120)	Peso netto pallet (pallet 80x120)
21	9	189	408,24 kg
Pallet Pallet con base in legno alta circa 15cm circa, avvolto con film estensibile. Altezza con base 170cm circa		Temperatura di trasporto, consegna e stoccaggio. - 18°C	