

SPECIFICHE DEL PRODOTTO



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Cordon Bleu vom Schwein roh 200 g

N° articolo: 8412200

Denominazione dell'alimento:	Cordon Bleu di maiale prodotto con lonza (lombo) di maiale fresca, con spezie liquide, con 21 % di panatura, crudo, surgelato.	
Ingredienti:	Carne di maiale (55 %), farina di FRUMENTO, acqua, prosciutto cotto (7 %) [carne di maiale, sale per alimenti, destrosio, maltodestrina, acidificanti (citrati di sodio), spezie, estratti di spezie, antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio)], FORMAGGIO (7 %), amido, amido di FRUMENTO, sale per alimenti, acidificanti (citrati di sodio), spezie, lievito.	
Descrizione del prodotto:	Il classico dal doppio ripieno: succulento lombo di suino con un'appetitosa farcitura composta da delicato formaggio Gouda fuso e saporito prosciutto di spalla. – Succulento lombo di suino – Gustoso ripieno di formaggio e prosciutto – Ghiotta impanatura	
Condizione:	crudo	
Gruppo di materie prime:	Maiale	
Halal:	No	
Biologico:	No	
Misure, surgelato:		
Peso pezzo:	200 g (– 20 / + 30)	
Marchiatura d'identificazione:	DE EV 83 EU	
Codice GTIN unità vendita:	–	
Codice EAN imballaggio esterno:	4004074841220	
Tariffa doganale – n°:	16024930	
Paese di produzione:	Germania	
Unità per imballaggio esterno:	ca. 200 g x ca. 40 pezzi = 8,0 kg	
Lingue sulla imballaggio:	DE, ES, GB, IT, NL, RO, CZ, DK, EE, FI, FR, GR, HU, NO, PL, PT, SE, SI, SK, TR	
Imballaggio esterno:	1 x cartone (cartone), 398 mm x 398 mm x 188 mm, 527 g 1 x busta interna (pellicola non stampata), 400 mm x 400 mm x 800 mm, 30 g 2 x etichetta di cartone (carta), 330 mm x 150 mm, 4 g 1 x etichetta codice EAN (carta), 100 mm x 58 mm, 1 g	
Confezioni per unità di vendita:		
	Peso netto	Peso lordo
Per unità di vendita	–	–
Per imballaggio esterno	8,00 kg	8,566 kg
Contenuto del pallet:	54 cartoni (9 strati di 6 cartoni ciascuno)	
Peso lordo per pallet:	483,05 kg	
Altezza pallet:	1842 mm	

SPECIFICHE DEL PRODOTTO



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Cordon Bleu vom Schwein roh 200 g

N° articolo: 8412200

Da consumarsi preferibilmente entro:	360 giorni
Durata residua alla consegna:	120 giorni
Condizioni d'immagazzinamento:	Trasporto e immagazzinamento a -18 °C, il prodotto scongelato non deve essere ricongelato.
Consigli per la preparazione:	Articolo non idoneo al consumo immediato! Preparare il prodotto senza scongelarlo. Consumare solo ben cotto. Padella: 10 min., a fuoco medio, girando di tanto in tanto Friggitrice: 175 °C 6 min.

Valori nutrizionali: 100 g contengono in media:

Energia [kJ/kcal]:	648 / 154
Grassi [g]:	4,4
di cui acidi grassi saturi [g]:	3,0
Carboidrati [g]:	9,5
di cui zuccheri [g]:	3,0
Proteine [g]:	19
Sale [g]:	1,3
Fibre:	0,0

Dati microbiologici:

Enterobatteriacee	< 5000 UFC/g
E. coli	< 500 UFC/g
Salmonelle	non accertabile in 10 g
Germi totali	< 1000000 UFC/g

SPECIFICHE DEL PRODOTTO



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Cordon Bleu vom Schwein roh 200 g

N° articolo: 8412200

Informazioni sugli allergeni:

Allergene		Denominazione precisa
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	+	farina di frumento, amido di frumento
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	
Uova e prodotti a base di uova	-	
Pesce e prodotti a base di pesce	-	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	
Soia e prodotti a base di soia	-	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	+	formaggio
Frutta a guscio e prodotti derivati	-	
Sedano e prodotti a base di sedano	-	
Senape e prodotti a base di senape	-	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-	
Anidride solforosa e solfiti (>10mg/kg o 10mg/l, come SO ₂)	-	
Lupini e prodotti a base di lupini	-	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	

+ = presente / - = non presente / o = può contenere tracce

Requisiti legali:

Relativamente alla sua composizione ed etichettatura il prodotto è conforme ai requisiti legali in vigore in Germania e nell'UE.

Dichiarazione GVO:

Il prodotto non è soggetto ad alcun obbligo di etichettatura in base ai regolamenti UE 1829/2003/CE e 1830/2003/CE sull'etichettatura e la tracciabilità di alimenti e mangimi geneticamente modificati.