SPECIFICHE DEL PRODOTTO



GOLDSCHNITZEL ROH 250 G

N° articolo: 8412400

Denominazione dell'alimento: Cotoletta di maiale prodotta con lonza (lombo) di maiale fresca, con spezie liquide, con

abbondante impanatura dorata, cruda, surgelata.

Ingredienti: Carne di maiale (69 %), farina di FRUMENTO, acqua, amido di FRUMENTO, sale per

alimenti, spezie, amido, acidificanti (citrati di sodio), destrosio, lievito, aroma naturale,

concentrato di succo di limone, estratto di limone.

Descrizione del prodotto:Un autentico tesoro: il campione d'incassi tra le cotolette di suino, con l'inconfondibile

fresca nota di limone e una golosa impanatura dorata.

- Classico con raffinata impanatura dorata

- Succulenta lonza di suino

Armoniosa nota di limone

Condizione:crudoGruppo di materie prime:MaialeCertificato halal:NoBiologico:No

Misure, surgelato:

Peso pezzo: 250 g (- 20 / + 30)

Marchiatura d'identificazione: DE EV 83 EU

Codice GTIN unità vendita: -

Codice EAN imballaggio esterno:4001461644709Tariffa doganale – n°:16024930Paese di produzione:Germania

Unità per imballaggio esterno: ca. 250 g x ca. 36 pezzi = 9,0 kg

Lingue sulla imballaggio: DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, FI, SE, NO, DK, RO, GR, CZ, SK, HU, SI, PL, TR, EE

Imballaggio esterno: 1 x cartone (cartone), 398 mm x 398 mm x 188 mm, 486 g

 $1\,\mathrm{x}$ 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 9,00 kg 9,525 kg

Contenuto del pallet: 54 cartoni (9 strati di 6 cartoni ciascuno)

Peso lordo per pallet:534,35 kgAltezza pallet:1842 mm

Da consumarsi preferibilmente

entro:

360 giorni

Pagina 1 di 3 | Generato il 27.08.2025 | Questo documento è stato realizzato elettronicamente ed è valido senza firma.

SPECIFICHE DEL PRODOTTO



GOLDSCHNITZEL ROH 250 G

N° articolo: 8412400

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. Il tempo di preparazione può variare a seconda della

potenza dell'apparecchio.

Padella: ca. 10 min., preriscaldato, a fuoco medio, girando di tanto in tanto

Friggitrice: 175 °C 3 – 4 min.

Valori nutrizionali: 100 g contengono in media:

Energia [kJ/kcal]: 601 / 142 2,2 Grassi [g]: di cui acidi grassi saturi [g]: 0,9 Carboidrati [g]: 16 di cui zuccheri [q]: 3,1 Proteine [g]: 14 1,3 Sale [g]: Fibre [g]: 1,2

Dati microbiologici:

Enterobatteriacee < 1000 UFC/g E. coli < 100 UFC/g

Salmonelle non accertabile in 10 g
Germi totali < 100000 UFC/g

SPECIFICHE DEL PRODOTTO



GOLDSCHNITZEL ROH 250 G

N° articolo: 8412400

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)	-	
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 SO2)	-	
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.

L'imballaggio è conforme ai requisiti legali vigenti nell'UE. Verifica le disposizioni del tuo

comune.

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.