

# SPECIFICHE DEL PRODOTTO



Impulses. Success. Emotions.

## MEAT SELECTION Cordon Bleu vom Schwein 200 g

N° articolo: 9233700

<b>Denominazione commerciale:</b>	Cotoletta di maiale Cordon Bleu, preparata pronta per essere cotta con spezie liquide, impanata, surgelata.	
<b>Ingredienti:</b>	carne di maiale (58 %), FORMAGGIO (10 %) (altri ingredienti: beta-carotene), farina di FRUMENTO, amido modificato, prosciutto costituito da pezzi di spalla messi insieme (7 %) (carne di maiale; acqua; sale per alimenti; destrosio; stabilizzanti: E450; antiossidante: E301; estratti di spezie; conservante: E250; fumo), acqua, amido, sale per alimenti, destrosio, stabilizzanti (citrati di sodio), spezie, estratti di spezie, estratto di limone, lievito	
<b>Descrizione del prodotto:</b>	Il classico dal doppio ripieno: succulento lombo di suino con un'appetitosa farcitura composta da delicato formaggio Gouda fuso e saporito prosciutto di spalla, crudo.	
<b>Stato:</b>	crudo	
<b>Dietetico:</b>	senza alcool	
<b>Misure, surgelato:</b>	ca. (L x L x A)	
<b>Peso pezzo:</b>	ca. 200 g	
<b>Marchiatura d'identificazione:</b>	DE - EV 19 - EG	
<b>Codice EAN unità vendita:</b>	0	
<b>Codice EAN imballaggio esterno:</b>	4001461826006	
<b>Tariffa doganale – n°:</b>	16024930	
<b>Da consumarsi preferibilmente entro:</b>	300 giorni	
<b>Durata residua alla consegna:</b>	120 giorni	
<b>Condizioni di immagazzinamento:</b>	Trasporto e immagazzinamento a -18 °C.; il prodotto scongelato non deve essere ricongelato	
<b>Unità per imballaggio esterno:</b>	ca. 200 g x 40 pezzi = 8,0 kg	
<b>Lingue sulla imballaggio:</b>	DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, DK, SE, FI, NO, GR, TR, PL, SK, CZ	
<b>Imballaggio esterno:</b>	1 x cartone (cartone), 398 mm x 398 mm x 191 mm, 605 g 1 x busta interna (pellicola non stampata), 445 mm x 416 mm x 755 mm, 28 g 2 x etichetta di cartone (carta), 330 mm x 150 mm, 4 g	
<b>Confezioni per unità di vendita:</b>	<b>Peso netto</b>	<b>Peso lordo</b>
<b>Per unità di vendita:</b>	- kg	- kg
<b>Per imballaggio esterno:</b>	8.00 kg	8.641 kg

# SPECIFICHE DEL PRODOTTO



Impulses. Success. Emotions.

## MEAT SELECTION Cordon Bleu vom Schwein 200 g

N° articolo: 9233700

<b>Cartone per strato:</b>	6
<b>Cartone per pallet:</b>	54
<b>Peso lordo per pallet:</b>	486.614 kg
<b>Altezza pallet:</b>	1869 mm

**Consigli per la preparazione:** Preparare il prodotto senza scongelarlo. 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 ca. 6 min.

### Valori nutrizionali: 100 g contengono in media:

Energia [kJ /kcal]:	687 / 163
Grassi [g]:	5.0
di cui acidi grassi saturi [g]:	1.5
Carboidrati [g]:	12
di cui zuccheri [g]:	1.0
Proteine [g]:	17
Sale [g]:	1.7
Fibre [g]:	1.1

### Dati microbiologici:

E. coli	< 500 UFC/g
Germi totali	< 1000000 UFC/g
Lieviti/Muffe	< 1000 UFC/g
S. aureus	< 1000 UFC/g
Salmonelle	non accertabile in 10 g

# SPECIFICHE DEL PRODOTTO



Impulses. Success. Emotions.

## MEAT SELECTION Cordon Bleu vom Schwein 200 g

N° articolo: 9233700

### Informazioni sugli allergeni:

Allergene		Denominazione precisa
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	+	farina 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 <sub>2</sub> )	-	
Lupini e prodotti a base di lupini	-	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	

+ = presente / - = non presente

### 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.

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