

**COALBE SRL**Via Copernico sn  
SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru  
09047 Selargius**SCHEMA PRODOTTO**

STP N° P004 C

Rev 0 del 06/03/2020

**ARROSTICINI DI OVINO CON  
BOVINO ADULTO (SCOTTONA)****Codice articolo  
FRESCO**

PZOARR01

**Codice articolo  
SURGELATO**

PZOARR02

**EAN13 FRESCO**

8054521330087

**EAN13 SURGELATO**

8054521330094

**EAN128 FRESCO**

80545213382810

**EAN128 SURGELATO**

80545213384272

**Descrizione articolo**

Arrosticini di ovino con bovino adulto (scottona)

**Caratteristiche**Preparato di carne ottenuto da carni di ovino e bovino adulto  
(scottona) fresche**Stato fisico e modalità di  
conservazione**Refrigerato: 0° / +4°C  
Surgelato: -18°C**Shelf-life**Fresco: 6 giorni + 1 di preparazione  
Surgelato: 18 mesi**Parametri Microbiologici***Conformi ai requisiti del Reg.2073/2005 e s.m.i per i seguenti  
parametri:  
E. coli, Salmonella e Listeria***Valori nutrizionali  
(medi per 100 g)***Energia 1040 KJ/249 Kcal – Grassi 20,5 g di cui acidi grassi  
saturi 11,0 g – Carboidrati 0,5 g di cui zuccheri 0,5 g – Proteine  
16,0 g – Sale 0,09 g***Dichiarazione presenza di  
allergeni**Ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011  
Il prodotto in oggetto non contiene ingredienti classificabili  
come allergeni alimentari**Ingredienti**

- Carne di ovino 90%, carne di bovino adulto (scottona) al 10%



**COALBE SRL**

Via Copernico sn  
SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru  
09047 Selargius

**SCHEMA PRODOTTO**

STP N° P004 C

Rev 0 del 06/03/2020

**Immagine**



**CONFEZIONAMENTO**

**Tipo di confezione a contatto con l'alimento**

Fresco: vassoio in polistirolo espanso, pellicola plastica a base di PVC  
Surgelato: carta ad uso alimentare dentro cassa in cartone

**Confezionamento**

Fresco: confezionamento in Atmosfera Protettiva  
Surgelato: carta vegetale e cassa in cartone

**Numero pezzi per confezione**

Fresco: 8 pezzi per confezione  
Surgelato: 130 pezzi per confezione

**Peso confezione**

Fresco: 240 g  
Surgelato: 4 kg

**Tipologia imballaggio**

Fresco: cartone, vassoio in polistirolo espanso estruso, pellicola alimentare plastica a base di PVC  
Surgelato: carta ad uso alimentare dentro cassa in cartone

**Numero confezioni per imballo**

Fresco: 4/6  
Surgelato: 1

**Numero imballi per pallet**

Fresco: massimo 40 cartoni  
Surgelato: 90 cartoni

**Etichettatura**

Fresco: etichetta nella singola vaschetta e sul cartone  
Surgelato: etichetta sul cartone

**PROCESSO PRODUTTIVO:**

- Preparazione delle carni scelte e mondate a coltello
- Affettatura delle carni con affettatrice
- Posizionamento delle carni nello stampo della spiedinatrice
- Passaggio in spiedinatrice
- Per il refrigerato:
  - Posizionamento degli arrosticini nella vaschetta
  - Confezionamento in ATM
- Per il surgelato:
  - Posizionamento degli arrosticini su griglie per l'abbattimento in tunnel a -65°C
  - Trasferimento dentro cassa in cartone su carta ad uso alimentare

**COALBE SRL**Via Copernico sn  
SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru  
09047 Selargius**SCHEMA PRODOTTO**

STP N° P009 C

Rev 0 del 06/03/2020

**GLI INGRATTATI  
FETTINE IMPANATE DI PETTO DI POLLO**

<b>Codice articolo FRESCO</b>	PZPFET02
<b>Codice articolo SURGELATO</b>	PZPFET01
<b>EAN13 FRESCO</b>	2874718
<b>EAN13 SURGELATO</b>	2874718
<b>EAN128 FRESCO</b>	98054521338352
<b>EAN128 SURGELATO</b>	98054521333432
<b>Descrizione articolo</b>	Fettine di petto di pollo con panatura di taralli pugliesi
<b>Caratteristiche</b>	Preparazione gastronomica a base di pollo, ottenuta da carni fresche
<b>Stato fisico e modalità di conservazione</b>	Refrigerato: 0° / +4°C Surgelato: -18°C
<b>Shelf-life</b>	Fresco: 6 giorni + 1 di preparazione Surgelato: 12 mesi
<b>Parametri Microbiologici</b>	<i>Conformi ai requisiti del Reg.2073/2005 e s.m.i per i seguenti parametri: E. coli, Salmonella e Listeria</i>
<b>Valori nutrizionali (medi per 100 g)</b>	<i>Energia 930 KJ/224 Kcal – Grassi 6,5 g di cui acidi grassi saturi 3,5 g – Carboidrati 18,0 g di cui zuccheri 1,5 g – Proteine 22,0 g – Fibra 2,5 g - Sale 0,47 g</i>
<b>Dichiarazione presenza di allergeni</b>	Ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011 Il prodotto in oggetto contiene GLUTINE e SOLFITI
<b>Ingredienti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Petto di pollo 90%, impanatura di tarallo pugliese 10% (farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, vino bianco, olio di semi di girasole alto oleico, sale, olio extravergine di oliva, proteine e fibre di pisello, amido di riso, semola di riso, destrosio, spezie, olio d'oliva,)</li></ul>



## COALBE SRL

Via Copernico sn  
SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru  
09047 Selargius

### SCHEDA PRODOTTO

STP N° P009 C

Rev 0 del 06/03/2020

**Immagine**



### CONFEZIONAMENTO

**Tipo di confezione a contatto con l'alimento**

Fresco: vassoio in polistirolo espanso, pellicola plastica a base di PVC  
Surgelato: carta ad uso alimentare dentro cassa in cartone

**Confezionamento**

Fresco: confezionamento in Atmosfera Protettiva  
Surgelato: carta vegetale e cassa in cartone

**Numero pezzi per confezione**

Fresco: 2 pezzi per confezione  
Surgelato: 40 pezzi per confezione

**Peso confezione**

Fresco: due pezzi a peso variabile circa 240 g  
Surgelato: 40 fettine impanate per cassa a peso variabile 4,5/5 kg

**Tipologia imballaggio**

Fresco: cartone, vassoio in polistirolo espanso estruso, pellicola alimentare plastica a base di PVC  
Surgelato: carta ad uso alimentare dentro cassa in cartone

**Numero confezioni per imballo**

Fresco: 4 vaschette x cassa  
Surgelato: 1

**Numero imballi per pallet**

Fresco: massimo 40 cartoni  
Surgelato: 90 cartoni

**Etichettatura**

Fresco: etichetta nella singola vaschetta e sul cartone  
Surgelato: etichetta sul cartone

### PROCESSO PRODUTTIVO:

- Preparazione del petto di pollo, mondato a coltello;
- Affettatura delle carni con affettatrice;
- Eliminazione delle parti irregolari;
- Impanatura;
- Per il refrigerato:
  - Posizionamento di due fettine impanate nella vaschetta;
  - Confezionamento in ATM.
- Per il surgelato:
  - Posizionamento delle fettine impanate su griglie per l'abbattimento in tunnel a -65°C;
  - Trasferimento dentro cassa in cartone su carta ad uso alimentare.

**COALBE SRL**Via Copernico sn  
SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru  
09047 Selargius**SCHEDA PRODOTTO**

STP N° P007 C

Rev 0 del 06/03/2020

**HAMBURGER DI POLLO E SCOTTONA DA 65 g**

<b>Codice articolo FRESCO</b>	PZPHAM05
<b>Codice articolo SURGELATO</b>	PZPHAM04
<b>EAN13 FRESCO</b>	8054521330148
<b>EAN13 SURGELATO</b>	8054521330155
<b>EAN128 FRESCO</b>	80545213384722
<b>EAN128 SURGELATO</b>	80545213384654
<b>Descrizione articolo</b>	Hamburger di pollo e bovino adulto (scottona)
<b>Caratteristiche</b>	Preparato di carne ottenuto da carni fresche
<b>Stato fisico e modalità di conservazione</b>	Refrigerato: 0° / +4°C Surgelato: -18°C
<b>Shelf-life</b>	Fresco: 6 giorni + 1 di preparazione Surgelato: 12 mesi
<b>Parametri Microbiologici</b>	Conformi ai requisiti del Reg.2073/2005 e s.m.i per i seguenti parametri: E. coli, Salmonella e Listeria
<b>Valori nutrizionali (medi per 100 g)</b>	Energia 883 KJ/211 Kcal – Grassi 13,0 g di cui acidi grassi saturi 6,5 g – Carboidrati 5,0 g di cui zuccheri 0,8 g – Proteine 18,5 g – Sale 0,28 g
<b>Dichiarazione presenza di allergeni</b>	Ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011 Il prodotto in oggetto può contenere tracce di SEDANO e GLUTINE
<b>Ingredienti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Carne di petto di pollo 85%, carne di bovino adulto (scottona) 10%, fiocchi e fecola di patate, fibra e proteine vegetali di pisello, sale, amido di riso, E300, E301, E331, destrosio</li></ul>



## COALBE SRL

Via Copernico sn  
SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru  
09047 Selargius

### SCHEMA PRODOTTO

STP N° P007 C

Rev 0 del 06/03/2020

#### Immagine



#### CONFEZIONAMENTO

##### Tipo di confezione a contatto con l'alimento

Fresco: vassoio in polistirolo espanso, pellicola plastica a base di PVC  
Surgelato: carta ad uso alimentare dentro cassa in cartone

##### Confezionamento

Fresco: confezionamento in Atmosfera Protettiva  
Surgelato: carta vegetale, strati separati da foglio in PVC, cassa in cartone

##### Numero pezzi per confezione

Fresco: 4 pezzi per confezione  
Surgelato: 77 pezzi per confezione

##### Peso confezione

Fresco: 260 g  
Surgelato: 5 kg

##### Tipologia imballaggio

Fresco: cartone, vassoio in polistirolo espanso estruso, pellicola alimentare plastica a base di PVC  
Surgelato: carta ad uso alimentare, strati separati da foglio in PVC dentro cassa in cartone

##### Numero confezioni per imballo

Fresco: 8 vaschette  
Surgelato: 1

##### Numero imballi per pallet

Fresco: massimo 40 cartoni  
Surgelato: 90 cartoni

##### Etichettatura

Fresco: etichetta nella singola vaschetta e sul cartone  
Surgelato: etichetta sul cartone

#### PROCESSO PRODUTTIVO:

- Preparazione delle carni scelte e mondate a coltello
- Trito meccanico delle carni
- Miscelazione con gli altri ingredienti:
- Produzione con hamburgeratrice meccanica
- Per il refrigerato:
  - Posizionamento degli hamburger nella vaschetta
  - Confezionamento in ATM
- Per il surgelato:
  - Posizionamento degli hamburger su griglie per l'abbattimento in tunnel a -65°C
  - Trasferimento dentro cassa in cartone su carta ad uso alimentare

**COALBE SRL**Via Copernico sn  
SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru  
09047 Selargius**SCHEDA PRODOTTO**

STP N° P010 C

Rev 0 del 06/03/2020

**GLI INGRATTATI  
STRACCETTI IMPANATI DI PETTO DI POLLO**

<b>Codice articolo FRESCO</b>	PZPSTR02
<b>Codice articolo SURGELATO</b>	PZPSTR01
<b>EAN13 FRESCO</b>	2684839
<b>EAN13 SURGELATO</b>	2684839
<b>EAN128 FRESCO</b>	98054521338369
<b>EAN128 SURGELATO</b>	98054521337911
<b>Descrizione articolo</b>	Straccetti di petto di pollo con panatura di taralli pugliesi
<b>Caratteristiche</b>	Preparazione gastronomica a base di pollo, ottenuta da carni fresche
<b>Stato fisico e modalità di conservazione</b>	Refrigerato: 0° / +4°C Surgelato: -18°C
<b>Shelf-life</b>	Fresco: 6 giorni + 1 di preparazione Surgelato: 12 mesi
<b>Parametri Microbiologici</b>	<i>Conformi ai requisiti del Reg.2073/2005 e s.m.i per i seguenti parametri: E. coli, Salmonella e Listeria</i>
<b>Valori nutrizionali (medi per 100 g)</b>	<i>Energia 930 KJ/224 Kcal – Grassi 6,5 g di cui acidi grassi saturi 3,5 g – Carboidrati 18,0 g di cui zuccheri 1,5 g – Proteine 22,0 g – Fibra 2,5 g - Sale 0,47 g</i>
<b>Dichiarazione presenza di allergeni</b>	Ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011 Il prodotto in oggetto contiene GLUTINE e SOLFITI
<b>Ingredienti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Petto di pollo 90%, impanatura di tarallo pugliese 10% (farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, vino bianco, olio di semi di girasole alto oleico, sale, olio extravergine di oliva, proteine e fibre di pisello, amido di riso, semola di riso, destrosio, spezie, olio d'oliva,)</li></ul>





## COALBE SRL

Via Copernico sn  
SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru  
09047 Selargius

### SCHEMA PRODOTTO

STP N° P010 C

Rev 0 del 06/03/2020

#### Immagine



#### CONFEZIONAMENTO

##### Tipo di confezione a contatto con l'alimento

Fresco: vassoio in polistirolo espanso, pellicola plastica a base di PVC  
Surgelato: carta ad uso alimentare dentro cassa in cartone

##### Confezionamento

Fresco: confezionamento in Atmosfera Protettiva  
Surgelato: carta vegetale e cassa in cartone

##### Numero pezzi per confezione

Fresco: 10 pezzi per confezione  
Surgelato: 110 pezzi per confezione

##### Peso confezione

Fresco: 10 pezzi a peso variabile circa 450 g  
Surgelato: 110 straccetti impanati per cassa a peso variabile circa 4,950 kg

##### Tipologia imballaggio

Fresco: cartone, vassoio in polistirolo espanso estruso, pellicola alimentare plastica a base di PVC  
Surgelato: carta ad uso alimentare dentro cassa in cartone

##### Numero confezioni per imballo

Fresco: 4 vaschette x cassa  
Surgelato: 1

##### Numero imballi per pallet

Fresco: massimo 40 cartoni  
Surgelato: 90 cartoni


##### Etichettatura

Fresco: etichetta nella singola vaschetta e sul cartone  
Surgelato: etichetta sul cartone

#### PROCESSO PRODUTTIVO:

- Preparazione del petto di pollo, mondato a coltello;
- Affettatura delle carni con affettatrice;
- Eliminazione delle parti irregolari;
- Impanatura;
- Per il refrigerato:
  - Posizionamento di 10 straccetti impanati nella vaschetta;
  - Confezionamento in ATM.
- Per il surgelato:
  - Posizionamento delle fettine impanate su griglie per l'abbattimento in tunnel a -65°C;



	<b>COALBE SRL</b> Via Copernico sn SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru 09047 Selargius	
<b><i>SCHEDA PRODOTTO</i></b>	STP N° P010 C	<i>Rev 0 del 06/03/2020</i>

- Trasferimento dentro cassa in cartone su carta ad uso alimentare.