

**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

Codice articolo FRESCO	PZPHAM05
Codice articolo SURGELATO	PZPHAM04
EAN13 FRESCO	8054521330148
EAN13 SURGELATO	8054521330155
EAN128 FRESCO	80545213384722
EAN128 SURGELATO	80545213384654
Descrizione articolo	Hamburger di pollo e bovino adulto (scottona)
Caratteristiche	Preparato di carne ottenuto da carni fresche
Stato fisico e modalità di conservazione	Refrigerato: 0° / +4°C Surgelato: -18°C
Shelf-life	Fresco: 6 giorni + 1 di preparazione Surgelato: 12 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 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
Dichiarazione presenza di allergeni	Ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011 Il prodotto in oggetto può contenere tracce di SEDANO e GLUTINE
Ingredienti	<ul style="list-style-type: none">• 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



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

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**

Codice articolo FRESCO	PZPSTR02
Codice articolo SURGELATO	PZPSTR01
EAN13 FRESCO	2684839
EAN13 SURGELATO	2684839
EAN128 FRESCO	98054521338369
EAN128 SURGELATO	98054521337911
Descrizione articolo	Straccetti di petto di pollo con panatura di taralli pugliesi
Caratteristiche	Preparazione gastronomica a base di pollo, ottenuta da carni fresche
Stato fisico e modalità di conservazione	Refrigerato: 0° / +4°C Surgelato: -18°C
Shelf-life	Fresco: 6 giorni + 1 di preparazione Surgelato: 12 mesi
Parametri Microbiologici	<i>Conformi ai requisiti del Reg.2073/2005 e s.m.i per i seguenti parametri: E. coli, Salmonella e Listeria</i>
Valori nutrizionali (medi per 100 g)	<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>
Dichiarazione presenza di allergeni	Ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011 Il prodotto in oggetto contiene GLUTINE e SOLFITI
Ingredienti	<ul style="list-style-type: none">• 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,)



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

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;

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

- 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° P001 C

Rev 0 del 06/03/2020

COSCIOTTO POLLO**Codice articolo
FRESCO**

AVIMAL04

**Codice articolo
SURGELATO****EAN13 FRESCO**

2644195

EAN13 SURGELATO**EAN128 FRESCO**

80545213350512

EAN128 SURGELATO**Descrizione articolo**

Ali di pollo non separate

Caratteristiche

Carne di pollo mondata a coltello

**Stato fisico e modalità di
conservazione**Refrigerato: 0° / +4°C
Surgelato: -18°C**Shelf-life**Fresco: 6 giorni + 1 di preparazione
Surgelato: 12 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)***In aggiornamento***Dichiarazione presenza di
allergeni**Ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011
Il prodotto in oggetto non contiene ingredienti classificabili
come allergeni alimentari**Ingredienti**

- Carne bianca al 100%

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

STP N° P001 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: 2/3 pezzi per confezione

Peso confezione

Fresco: 500 g

Tipologia imballaggioFresco: 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: 1
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 suine 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

	<p align="center">COALBE SRL Via Copernico sn SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru 09047 Selargius</p>	
<p align="center"><i>SCHEDA PRODOTTO</i></p>	<p align="center">STP N° P001 C</p>	<p align="center"><i>Rev 0 del 06/03/2020</i></p>

- 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° P001 C

Rev 0 del 06/03/2020

PETTO DI POLLO A FETTE

Codice articolo FRESCO	PZPPET01
Codice articolo SURGELATO	
EAN13 FRESCO	2414542
EAN13 SURGELATO	
EAN128 FRESCO	98054521338670
EAN128 SURGELATO	
Descrizione articolo	Petto di pollo tagliato a coltello
Caratteristiche	Carne di pollo mondata a coltello
Stato fisico e modalità di conservazione	Refrigerato: 0° / +4°C Surgelato: -18°C
Shelf-life	Fresco: 6 giorni + 1 di preparazione Surgelato: 12 mesi
Parametri Microbiologici	<i>Conformi ai requisiti del Reg.2073/2005 e s.m.i per i seguenti parametri:</i> E. coli, Salmonella e Listeria
Valori nutrizionali (medi per 100 g)	<i>In aggiornamento</i>
Dichiarazione presenza di allergeni	Ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011 Il prodotto in oggetto non contiene ingredienti classificabili come allergeni alimentari
Ingredienti	<ul style="list-style-type: none">• Carne bianca al 100%

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

STP N° P001 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: 2/3 pezzi per confezione
Peso confezione	Fresco: 500 g
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: 1 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 suine 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

	<p align="center">COALBE SRL Via Copernico sn SS 554 Km 9,200 Loc. Terre Forru 09047 Selargius</p>	
<p align="center"><i>SCHEDA PRODOTTO</i></p>	<p align="center">STP N° P001 C</p>	<p align="center"><i>Rev 0 del 06/03/2020</i></p>

- 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° P001 C

Rev 0 del 06/03/2020

COSCIOTTO POLLO**Codice articolo
FRESCO**

AVIMCS03

**Codice articolo
SURGELATO****EAN13 FRESCO**

2765526

EAN13 SURGELATO**EAN128 FRESCO****EAN128 SURGELATO****Descrizione articolo**

Cosciotto di pollo

Caratteristiche

Carne di pollo mondata a coltello

**Stato fisico e modalità di
conservazione**Refrigerato: 0° / +4°C
Surgelato: -18°C**Shelf-life**Fresco: 6 giorni + 1 di preparazione
Surgelato: 12 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)***In aggiornamento***Dichiarazione presenza di
allergeni**Ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011
Il prodotto in oggetto non contiene ingredienti classificabili
come allergeni alimentari**Ingredienti**

- Carne bianca al 100%



COALBE SRL

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

SCHEDA PRODOTTO

STP N° P001 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: 2/3 pezzi per confezione

Peso confezione

Fresco: 500 g

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: 1
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 suine 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