



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

COTOLETTA DI SUINO E CAROTINE AL VAPORE

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 291

4) **Elenco degli ingredienti**

Lonza di suino, pane grattugiato 20% (farina grano tenero t.0,acqua,olio e grassi vegetali 3%,lievito,sale. Può contenere tracce di olio di sesamo,noci,e latte), uova calasse "A", latte PS UHT, olio di semi di girasole, sale, preparato per brodo a base di glutammato,aromi naturali. Carote 30%,acqua,sale.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

COTOLETTA DI SUINO E PATATE

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 292

4) **Elenco degli ingredienti**

Lonza di suino, pane grattugiato 20% (farina grano tenero t.0,acqua,olio e grassi vegetali 3%,lievito,sale. Può contenere tracce di olio di sesamo,noci,e latte), uova calasse "A", latte PS UHT, olio di semi di girasole, sale, preparato per brodo a base di glutammato,aromi naturali. Patate 30%,acqua,sale.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti addotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

COTOLETTA DI SUINO CON FAGIOLINI

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 294

4) **Elenco degli ingredienti**

Lonza di suino, pane grattugiato 20% (farina grano tenero t.0,acqua,olio e grassi vegetali 3%,lievito,sale. Può contenere tracce di olio di sesamo,noci,e latte), uova calasse "A", latte PS UHT, olio di semi di girasole, sale, preparato per brodo a base di glutammato,aromi naturali. Fagiolini 30%,acqua,sale.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo a normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

COTOLETTA DI POLLO E CAROTINE AL VAPORE

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 295

4) **Elenco degli ingredienti**

Petto di pollo,pane grattugiato 20% (farina grano tenero t.0,acqua,olio e grassi vegetali 3%,lievito,sale. Può contenere tracce di olio di sesamo,noci,e latte), uova calasse "A", latte PS UHT,olio di semi di girasole, sale, preparato per brodo a base di glutammato,aromi naturali. Carotine 30%,acqua,sale.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

COTOLETTA DI POLLO E FAGIOLINI AL VAPORE

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 296

4) **Elenco degli ingredienti**

Petto di pollo,pane grattugiato 20% (farina grano tenero t.0,acqua,olio e grassi vegetali 3%,lievito,sale. Può contenere tracce di olio di sesamo,noci,e latte), uova calasse "A", latte PS UHT,olio di semi di girasole, sale, preparato per brodo a base di glutammato,aromi naturali. Fagiolini 30%,acqua,sale.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

COTOLETTA DI POLLO E PATATE

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 298

4) **Elenco degli ingredienti**

Petto di pollo,pane grattugiato 20% (farina grano tenero t.0,acqua,olio e grassi vegetali 3%,lievito,sale. Può contenere tracce di olio di sesamo,noci,e latte), uova calasse "A", latte PS UHT,olio di semi di girasole, sale, preparato per brodo a base di glutammato,aromi naturali. Patate 30%,acqua,sale.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

ARROSTO DI TACCHINO AGLI AROMI

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 301

4) **Elenco degli ingredienti**

Fesa di tacchino, vino bianco, salvia, rosmarino, olio di semi di girasole, salvia, rosmarino, sale, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.

La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

ARROSTO DI SUINO AGLI AROMI

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 302

4) **Elenco degli ingredienti**

Lonza di suino, vino bianco, salvia, rosmarino, olio di semi di girasole, salvia, rosmarino, sale, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20 minuti.

La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti addotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

ARROSTO DI SUINO AL LATTE

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 303

4) **Elenco degli ingredienti**

Lonza di suino, latte, vino bianco, salvia, rosmarino, olio di semi di girasole, salvia, rosmarino, sale, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20 minuti.

La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

BOCCONCINI DI POLLO ALLA PIASTRA

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 309

4) **Elenco degli ingredienti**

Petto di pollo, olio semi di girasole, sale, rosmarino, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20 minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

BOCCONCINI DI POLLO PANNA E SPECK

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 310

4) **Elenco degli ingredienti**

Petto di pollo, panna 15% (stabilizzante carragenina), speck 2%, (carne di suino,sale,destrosio,spezie,aromi,antiossidante E301, conservante E250 E252), vino bianco, sale, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il....".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

BOCCONCINI DI POLLO ALLA PIZZAIOLA

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 311

4) **Elenco degli ingredienti**

Petto di pollo, polpa di pomodoro 20%, cipolla, capperi, vino bianco, olio di semi di girasole, sale, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti addotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda

Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

BOCCONCINI DI TACCHINO PANNA E SPECK

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 314

4) **Elenco degli ingredienti**

Fesa di Tacchino (90%,ingredienti idratanti:sale,destrosio,aromi,amido di patta,proteine vegetali isolate: soia,pisello,fibre vegetali. Antiossidante:E300), panna 15% (stabilizzante carragenina), speck 2%, (carne di suino,sale,destrosio,spezie,aromi,antiossidante E301, conservante E250 E252), vino bianco, sale, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.

La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto qualora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA PIZZAIOLA

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 315

4) **Elenco degli ingredienti**

Fesa di Tacchino (90%, ingredienti idratanti: sale, destrosio, aromi, amido di patata, proteine vegetali isolate: soia, pisello, fibre vegetali. Antiossidante: E300), polpa di pomodoro 20%, cipolla, capperi, vino bianco, olio di semi di girasole, sale, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20 minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

COSCE DI POLLO ARROSTO

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 320

4) **Elenco degli ingredienti**

Quarto posteriore di pollo, vino bianco, salvia, rosmarino, olio di semi di girasole, sale, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.

La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti addotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

COSCE DI POLLO ALLA DIAVOLA

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 321

4) **Elenco degli ingredienti**

Quarto posteriore di pollo, 15% in proporzioni variabili di: peperoni,,carote,zucchine. Olive nere, salvia,rosmarino,vino bianco, peperoncino in polvere,olio di semi di girasole, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.

La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

COTOLETTA DI SUINO IMPANATA

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 322

4) **Elenco degli ingredienti**

Lonza di suino, pane grattugiato 20% (farina grano tenero t.0,acqua,olio e grassi vegetali 3%,lievito,sale. Può contenere tracce di olio di sesamo,noci,e latte), uova calasse "A", latte PS UHT, olio di semi di girasole, sale, preparato per brodo a base di glutammato,aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il....".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C +4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo a normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

COTOLETTA DI POLLO IMPANATA

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 323

4) **Elenco degli ingredienti**

Petto di pollo,pane grattugiato 20% (farina grano tenero t.0,acqua,olio e grassi vegetali 3%,lievito,sale. Può contenere tracce di olio di sesamo,noci,e latte), uova calasse "A", latte PS UHT,olio di semi di girasole, sale, preparato per brodo a base di glutammato,aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il....".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

COTOLETTA DI TACCHINO IMPANATA

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 324

4) **Elenco degli ingredienti**

Fesa di Tacchino (90%, ingredienti idratanti: sale, destrosio, aromi, amido di patata, proteine vegetali isolate: soia, pisello, fibre vegetali. Antiossidante: E300), pane grattugiato 20% (farina grano tenero t.0, acqua, olio e grassi vegetali 3%, lievito, sale., uova calasse "A", latte PS UHT, olio di semi di girasole, sale, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.
Può contenere tracce di olio di sesamo, noci, e latte

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20 minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti addotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

FRITTATA DI SPINACI

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 330

4) **Elenco degli ingredienti**

Uova classe "A", mix formaggi grattugiati, Spinaci 10%, latte PS UHT, fecola di patate (patate disidratate, Emulsionante E471, Stabilizzante E450, Spezie, Colorante: Estratto di carota, Antiossidante: E304 E223 (contiene Metabisolfito di Sodio), correttore di acidità: E330), sale, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20 minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

FRITTATA DI PATATE

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 331

4) **Elenco degli ingredienti**

Uova classe "A", mix formaggi grattugiati, Patate 10%, latte PS UHT, fecola di patate (patate disidratate, Emulsionante E471, Stabilizzante E450,Spezie,Colorante: Estratto di carota, Antiossidante: E304 E223 (contiene Metabisolfito di Sodio), correttore di acidità: E330), sale, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti addotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

FRITTATA DI ZUCCHINE

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 332

4) **Elenco degli ingredienti**

Uova classe "A", mix formaggi grattugiati, Zucchine 10%, latte PS UHT, fecola di patate (patate disidratate, Emulsionante E471, Stabilizzante E450, Spezie, Colorante: Estratto di carota, Antiossidante: E304 E223 (contiene Metabisolfito di Sodio), correttore di acidità: E330), sale, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20 minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto qualora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti addotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

FRITTATA PRIMAVERA

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 333

4) **Elenco degli ingredienti**

Uova classe "A", mix formaggi grattugiati, 10% in proporzione variabile di : carote, piselli, patate. Latte PS UHT, fecola di patate (patate disidratate, Emulsionante E471, Stabilizzante E450, Spezie, Colorante: Estratto di carota, Antiossidante: E304 E223 (contiene Metabisolfito di Sodio), correttore di acidità: E330), sale, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il....".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20 minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

* *il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

HAMBURGER ALLA BISMARCK

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 340

4) **Elenco degli ingredienti**

Carne trita di bovino 90%, pane grattato (farina di frumento,sale,lievito birra,albume d'uovo in polvere,sale, antiossidante : acido ascorbico , pepe nero, (può contenere tracce di latte), uovo classe "A" gr 70, olio di semi di girasole , vino bianco, sale, preparato per brodo a base di glutammato, salvia, rosmarino, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.

La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti addotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C +4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

HAMBURGER IN PADELLA

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 342

4) **Elenco degli ingredienti**

Carne trita di bovino 90%, pane grattato (farina di frumento,sale,lievito birra,albume d'uovo in polvere,sale, antiossidante : acido ascorbico , pepe nero, (può contenere tracce di latte), olio di semi di girasole , vino bianco, sale, preparato per brodo a base di glutammato, salvia, rosmarino, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.

La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

INSALATA DI POLLO

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 350

4) **Elenco degli ingredienti**

Petto di pollo, condimento 40% sul totale in proporzioni variabili di: formaggio Edamer, peperoni in aceto di vino, carotine, piselli, cipolline in aceto di vino, cetriolini, sedano rapa, capperi e olive nere. Olio di semi di girasole, sale, succo di limone, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20 minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

MERLUZZO ALLA LIVORNESE

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 351

4) **Elenco degli ingredienti**

Filetto di merluzzo, polpa di pomodoro 30%, cipolla, olive nere, capperi, olio di semi di girasole, prezzemolo, sale, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

PETTO DI POLLO PANNA E SPECK

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 359

4) **Elenco degli ingredienti**

Petto di pollo, panna 15% (stabilizzante carragenina), speck 2%, (carne di suino,sale,destrosio,spezie,aromi,antiossidante E301, conservante E250 E252), vino bianco, sale, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il....".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

PETTO DI POLLO AGLI AROMI

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 360

4) **Elenco degli ingredienti**

Petto di pollo , vino bianco, salvia, rosmarino, olio di semi di girasole, salvia, rosmarino, preparato per brodo a base di glutammato, sale, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.

La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

PETTO di POLLO ALLA PIZZAIOLA

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 362

4) **Elenco degli ingredienti**

Petto di pollo, polpa di pomodoro 20%, cipolla, capperi, vino bianco, olio di semi di girasole, sale, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

PETTO di TACCHINO AGLI AROMI

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 363

4) **Elenco degli ingredienti**

Fesa di Tacchino (90%,ingredienti idratanti: sale,destrosio,aromi,amido di patta,proteine vegetali isolate: soia,pisello,fibre vegetali. Antiossidante:E300), vino bianco, salvia, rosmarino, olio di semi di girasole, salvia, rosmarino,preparato per brodo a base di glutammato, sale, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichettate sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

PETTO DI TACCHINO ALLA PIZZAIOLA

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 364

4) **Elenco degli ingredienti**

Fesa di Tacchino (90%, ingredienti idratanti:sale,destrosio,aromi,amido di patta,proteine vegetali isolate: soia,pisello,fibre vegetali. Antiossidante:E300), polpa di pomodoro 20%, cipolla, capperi, vino bianco, olio di semi di girasole, sale, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

POLLO ARROSTO

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 366

4) **Elenco degli ingredienti**

Quarto posteriore di pollo, vino bianco, olio di semi di girasole, salvia, rosmarino, sale, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.

La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

POLLO ALLA DIAVOLA

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 368

4) **Elenco degli ingredienti**

Quarti posteriori di pollo, 15% in proporzioni variabili di: cipolle, peperoni, carote, zucchine, olive nere. Salvia, rosmarino, vino bianco, peperoncino in polvere, olio di semi di girasole, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20 minuti.

La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

SALTI IN BOCCA ALLA ROMANA

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 370

4) **Elenco degli ingredienti**

Lonza di suino, prosciutto crudo 1% (carne di suino stagionata, ½ S.V.), farina tipo "00", olio semi girasole, vino bianco, burro, salvia, rosmarino, preparato per brodo a base di glutammato, sale, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da ± 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20 minuti.

La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti addotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

SCALOPPINE DI TACCHINO AI FUNGHI

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 372

4) **Elenco degli ingredienti**

Fesa di Tacchino (90%,ingredienti idratanti:sale,destrosio,aromi,amido di patta,proteine vegetali isolate: soia,pisello,fibre vegetali. Antiossidante:E300), misto funghi 2% (porcini, chiodini, champignon), farina tipo "00", olio di semi di girasole, vino bianco, burro, sale, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

SCALOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 373

4) **Elenco degli ingredienti**

Fesa di Tacchino (90%,ingredienti idratanti:sale,destrosio,aromi,amido di patta,proteine vegetali isolate: soia,pisello,fibre vegetali. Antiossidante:E300), limone 10%, farina tipo "00", olio di semi di girasole, vino bianco, burro, sale, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

SCALOPPINE DI TACCHINO AL VINO BIANCO

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 375

4) **Elenco degli ingredienti**

Fesa di Tacchino 90% (ingredienti idratanti: sale, destrosio, aromi, amido di patata, proteine vegetali isolate: soia, pisello, fibre vegetali. Antiossidante: E300), vino bianco 10%, farina tipo "00", olio di semi di girasole, burro, sale, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20 minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

SCALOPPINE DI SUINO AL VINO BIANCO

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 376

4) **Elenco degli ingredienti**

Lonza di suino, vino bianco 10%, farina tipo "00", olio di semi di girasole, burro, sale, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

SCALOPPINE DI POLLO AI FUNGHI

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 377

4) **Elenco degli ingredienti**

Petto di pollo, misto funghi 2% (porcini, chiodini, champignon), farina tipo "00", olio di semi di girasole, vino bianco, burro, sale, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

SCALOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 378

4) **Elenco degli ingredienti**

Petto di pollo, limone 10%, farina tipo "00", olio di semi di girasole, vino bianco, burro, sale, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

SCALOPPINE di POLLO AL VINO BIANCO

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 379

4) **Elenco degli ingredienti**

Petto di pollo, vino bianco 10%, farina tipo "00", olio di semi di girasole, burro, sale, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

SPEZZATINO AI PISELLI

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 381

4) **Elenco degli ingredienti**

Lonza di suino, polpa di pomodoro 20%, piselli 10%, vino bianco, olio di semi di girasole, cipolla, preparato per brodo a base di glutammato, sale, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

STINCO di SUINO AL FORNO

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 385

4) **Elenco degli ingredienti**

Stinco di suino, vino bianco, salvia, rosmarino, olio di semi di girasole, salvia, rosmarino, sale, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20 minuti.

La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

TONNATA di LONZA

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 388

4) **Elenco degli ingredienti**

Lonza suino, salsa Tonnata 50% (maionese 90%, tonno in olio oliva 5%, succo di limone) olio di semi di girasole, vino bianco, salvia, rosmarino, preparato per brodo a base di glutammato, sale, aromi naturali, capperi.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.

La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

Piatto freddo: Togliere la pellicola a copertura della confezione e servire freddo.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

TONNATA di TACCHINO

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 389

4) **Elenco degli ingredienti**

Fesa di tacchino, salsa Tonnata 50% (maionese 90%, tonno in olio oliva 5%, succo di limone) olio di semi di girasole, vino bianco, salvia, rosmarino, preparato per brodo a base di glutammato, sale, aromi naturali, capperi.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.

La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

Piatto freddo: Togliere la pellicola a copertura della confezione e servire freddo.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

TACCHINO ARROSTO CON PEPERONI GRIGLIATI

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 392

4) **Elenco degli ingredienti**

Fesa di tacchino, peperoni grigliati 30%, vino bianco, salvia, rosmarino, olio di semi di girasole, salvia, rosmarino, sale, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il....".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

TACCHINO ARROSTO CON ZUCCHINE GRIGLIATE

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 393

4) **Elenco degli ingredienti**

Fesa di tacchino, zucchine grigliate 30%, vino bianco, salvia, rosmarino, olio di semi di girasole, salvia, rosmarino, sale, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il....".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti addotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

TACCHINO ARROSTO CON MELANZANE GRIGLIATE

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 394

4) **Elenco degli ingredienti**

Fesa di tacchino, melanzane grigliate 30%, vino bianco, salvia, rosmarino, olio di semi di girasole, salvia, rosmarino, sale, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi frigoriferati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

TACCHINO ARROSTO CON PATATE

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 395

4) **Elenco degli ingredienti**

Fesa di tacchino, patate 30%, vino bianco, salvia, rosmarino, olio di semi di girasole, salvia, rosmarino, sale, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il....".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

TACCHINO ARROSTO CON FAGIOLINI

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 396

4) **Elenco degli ingredienti**

Fesa di tacchino, fagiolini verdi 30%, vino bianco, salvia, rosmarino, olio di semi di girasole, salvia, rosmarino, sale, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il....".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.

La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.