

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

DENOMINAZIONE DI VENDITA:	<b>Faraona alle erbette ripiena con carni di tacchino e pollo congelata</b>
DENOMINAZIONE LEGALE:	Faraona disossata ripiena congelata – prodotto a base di carne
CODICE ARTICOLO:	450
MARCHIO:	Valdora
CODICE EAN:	2000084000000
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	Numero CE IT 2922/S CE



DESCRIZIONE PRODOTTO:	Faraona disossata, ripiena di carne di tacchino e pollo macinata aromatizzata, erbette, avvolta con pancetta di suino cruda, congelata
INGREDIENTI:	Faraona disossata (60%) carni macinate di tacchino(18%) pollo(18%) pancetta di suino (2%) piante aromatiche (1%) aromi naturali (1%)
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE:	La faraona viene disossata e pulita. Il ripieno viene preparato unendo le carni macinate erbette, spezie ed aromi. Il ripieno è inserito nella faraona, questa viene chiusa, avvolta con pancetta cruda e legata con spago elastico, posta in sacchetto contenitore, pesata, etichettata e congelata a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Rotolo di faraona riconoscibile la pelle esternamente, di colore tipico della pelle di faraona e pancetta, odore tipico di carne e sapore tipico. Assenza di colori, odori e sapori anomali
PESO MEDIO:	1,5 kg
SHELF-LIFE / TMC:	18 mesi
CONFEZIONE:	Prodotto confezionato sottovuoto in sacchetti di PE ad uso alimentare
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	In congelatore a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$ . Una volta scongelato non ricongelare il prodotto.
MODALITA' DI PREPARAZIONE:	Scongelare il prodotto in frigorifero a temperatura 0 / +4°C, preparare il prodotto per la cottura. Cuocere a temperature superiori a 100°C per almeno 30 minuti.
ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011):	non sono presenti allergeni



MANUALE DI AUTOCONTROLLO SECONDO IL  
METODO HACCP  
SCHEDE TECNICHE PRODOTTI

Data emissione: 04.05.2015  
Revisione del 22.10.19

Scheda Prodotto: Faraona ripiena erbette congelata

Pag. 2 di 2

OGM (Reg. CE 1829 e 1830/ 2003): Non sono presenti OGM

**DATI LOGISTICI**

CONFEZIONE:	<i>sottovuoto in sacchetti di PE</i>
IMBALLO:	<b>2 pezzi per cartone</b>
PALLETTIZZAZIONE:	6 cartoni per strato – 14 strati per pallet

**CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE**

CARATTERISTICHE CHIMICHE (%):	Energia	Kcal 145 / Kj 609
	Grassi:	8.1 g
	- di cui acidi grassi saturi:	5.2 g
	Carboidrati:	0 g
	- di cui zuccheri:	0 g
	Proteine:	18 g
Sale:	0.7 g	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: (Reg. CE 2073/2005 o Autocontrollo aziendale)	Carica mesofila totale:	M 5000000
	Escherichia coli:	M 5000
	Staphilococcus aureus Coag. +:	M 10000
	Salmonella spp.:	Assente 25gr
	Listeria monocytogenes:	Assente 25gr

**NORMATIVA E GESTIONE ALLERTA SANITARIA**

NORMATIVA DI RIFERIMENTO:	Reg. CE 178/2004, Reg. CE 852/2005, Reg. CE 853/2005, Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 1169/2011, Reg. CE 1829-1830/2003,
INFORMAZIONI SICUREZZA ALIMENTARE:	Responsabile: Sig. Pellichero Elena tel. 0445 410414 fax. 0445 1889801 e-mail: amministrazione@mpcarni.it Pec: mppellichero@pec.it