

DESCRIZIONE PRODOTTO

DENOMINAZIONE DI VENDITA:	Pollo alle erbetto ripieno con carne di tacchino e pollo congelato
DENOMINAZIONE LEGALE:	Pollo disossato ripieno congelato – prodotto a base di carne
CODICE ARTICOLO:	83
MARCHIO:	Valdora
CODICE EAN:	2000616000003
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	Numero CE IT 2922/S CE



DESCRIZIONE PRODOTTO:	Pollo disossato, ripieno di carne di tacchino e di pollo aromatizzata, erbetto, avvolta con pancetta di suino cruda, congelata
INGREDIENTI:	Carne di pollo senza osso (60%) carne macinata di tacchino (18%)e pollo (18%)pancetta di suino (2%) piante aromatiche(1%) aromi naturali(1%)
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE:	Il pollo viene disossato e pulito. Il ripieno viene preparato unendo le carni macinate di tacchino e pollo con le piante aromatiche e aromi naturali. Il ripieno è inserito nel pollo, questo viene chiuso, avvolto con pancetta cruda e legato con spago elastico, posto in sacchetto contenitore, pesato, etichettato e congelato a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Rotolo di pollo riconoscibile la pelle esternamente, di colore tipico della pelle di pollo 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: 01/01/2019
Revisione del 22/10/19

Scheda Prodotto: Pollo ripieno erbetto congelato

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:	2 pezzi per cartone
PALLETTIZZAZIONE:	6 cartoni per strato – 14 strati per pallet

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

CARATTERISTICHE CHIMICHE (%):	Energia:	Kcal 137 / Kj 575
	Grassi:	8.8g
	- di cui acidi grassi saturi:	5.7g
	Carboidrati:	0g
	- di cui zuccheri:	0g
	Proteine:	22g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: (Reg. CE 2073/2005 o Autocontrollo aziendale)	Sale:	0.65g
	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.ra Pellichero Elena tel. 0445 410414 fax. 0445 1889801 e-mail: elena@mpcarni.it Pec: mppellichero@pec.it