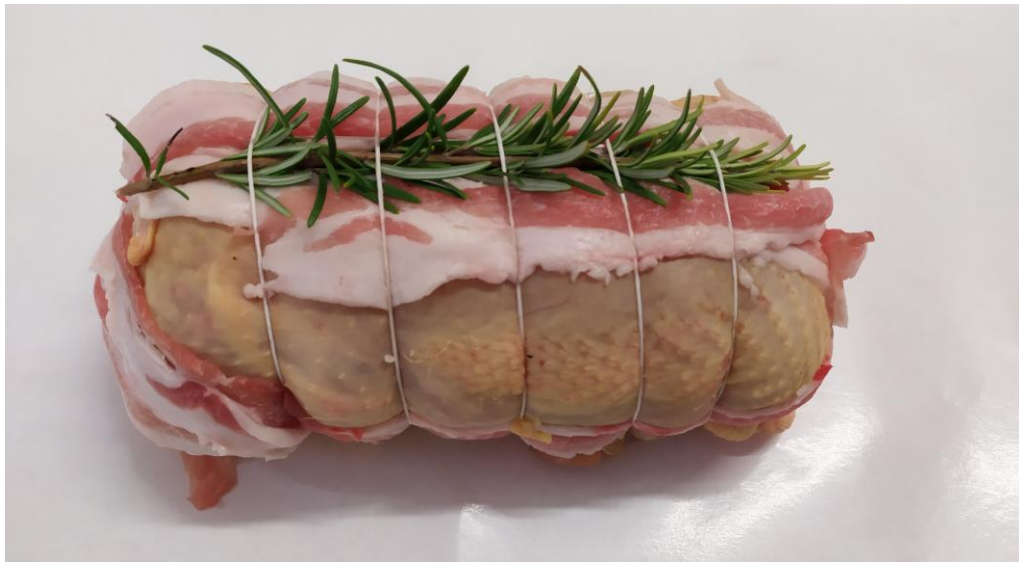


DESCRIZIONE PRODOTTO

| | |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 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 |
| Sale: | 0.65g | |
| 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.ra Pellichero Elena tel. 0445 410414 fax. 0445 1889801 e-mail: elena@mpcarni.it Pec: mppellichero@pec.it |