


DESCRIZIONE PRODOTTO

DENOMINAZIONE DI VENDITA:	Anatra macinata congelata
DENOMINAZIONE LEGALE:	Carne di anatra macinata congelata
CODICE ARTICOLO:	122
MARCHIO:	Valdora
CODICE EAN:	8123456001222
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	Numero CE IT 2922/S CE
	
DESCRIZIONE PRODOTTO:	Preparazione di carne di anatra macinata, confezionata in sacchetti e congelata
INGREDIENTI:	Carne di anatra
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE:	La carne viene selezionata, dosata, macinata, posta in sacchetto contenitore, pesata, etichettata e congelata a temperatura. $\leq -18^{\circ}\text{C}$
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Carne macinata a grana fine in sacchetti di peso variabile, di colore rosa intenso non uniforme, odore tipico della carne di anatra e sapore tipico. Assenza di colori, odori e sapori anomali
PESO MEDIO:	600 gr
SHELF-LIFE / TMC:	18 mesi data confezionamento
SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:	17 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 / $+4^{\circ}\text{C}$, preparare il prodotto per la cottura aromatizzando a piacere. Cuocere a temperature superiori a 100°C per almeno 30 minuti.



SCHEDE PRODOTTI

Data emissione: 01.01.2019
Revisione del 22.10.19

Scheda Prodotto: Anatra macinata congelata

Pag. 2 di 2

ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011): Non sono presenti allergeni

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

DATI LOGISTICI

CONFEZIONE: sottovuoto in sacchetti di PE

IMBALLO: **8 confezioni per cartone**

PALLETTIZZAZIONE: 6 cartoni per strato – 14 strati per pallet

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

CARATTERISTICHE CHIMICHE (%):	Umidità:	--
	Grassi:	--
	- di cui acidi grassi saturi:	--
	Carboidrati:	--
	- di cui zuccheri:	--
	Proteine:	--
	Sale:	--
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: elena@mpcarni.it Pec: mppellichero@pec.it