



So.Pas. di Passarini Ermano & F.lli S.n.c.



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO

PETTO D'ANITRA S.V. X 1	Cod. 107
--------------------------------	-----------------

Informazioni sul prodotto:

Trattasi di avicolo allevato e alimentato con mangimi prodotti secondo le prescrizioni comunitarie; controllato ante mortem e post mortem dagli ufficiali sanitari competenti; macellato/sezionato su stabilimento a norma CEE seguendo le direttive imposte dal sistema HACCP; dopo la macellazione/sezionamento viene stoccato in celle frigorifere o spedito alla destinazione su camion frigo per la successiva commercializzazione.

Caratteristiche:

	Organolettiche	Fisiche
Colore	Visive	Giallo paglierino
Odore	/	Gradevole
Sapore	/	Tipico

Caratteristiche microbiologiche:

Carica batterica mesofila	<80.000 UFC/g
Escherichia coli	<100 UFC/g
Salmonella	limiti di legge
Stafilococchi coagulasi positivi	<100 UFC/g
Listeria monocytogenes	assente
Sostanze inibenti	assenti

Confezionamento e imballaggio:

Tipo confezione	Sacchetto sottovuoto
Tipo imballo	Cassetta plastica
Tara imballo	Gr. 500 ca.
Pezzi per confezione	N° 2 (1 petto diviso in 2 mezzi)
Peso medio confezione	Gr. 800 ca.
Confezioni per imballo	N° 15
Peso medio imballo	Kg. 12,00/13,00 ca.
Imballi per bancale	40 cassette

Temperatura di conservazione:

da 0° C a +4° C	Prodotto fresco classe A
-----------------	--------------------------

Durata del prodotto:

8 gg. Se confez. in vassoio/film	15 gg. se sottovuoto	7 gg. se sfuso
----------------------------------	----------------------	----------------

Normativa sanitaria:

Prodotto regolamentato dal Reg. CE 853/2004	Regione Veneto – U.L.S.S. n° 8 Asolo	IT 827/P CE
---------------------------------------------	--------------------------------------	-------------