



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



### SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO

<b>ROTOLO CONIGLIO RIP. OLIVE CONG.</b>	<b>Cod.1124</b>
---	-----------------

#### Informazioni sul prodotto:

Trattasi di avicolo di provenienza nazionale allevato e alimentato con mangimi prodotti secondo le prescrizioni comunitarie, controllato ante mortem e post mortem dagli ufficiali sanitari competenti e macellato/sezionato su stabilimento a norma CEE seguendo le direttive imposte dall'HACCP. Dopo la macellazione e il disosso viene lavorato a rolo e insaccato su rete elastica di tipo alimentare con l'aggiunta di pancetta suina fresca per mantenerne la morbidezza dopo la cottura. Composizione: coniglio disossato 55%, ripieno con carne di pollo e carne di suino 26%, pancetta di suino 10%, olive nere 8%, aromi naturali e sale 1%. Successivamente confezionato a norma di legge, è stoccato in celle frigorifere o spedito alla destinazione su camion frigo per la successiva commercializzazione. Prodotto congelato a tunnel d'aria a -35° C.

#### Caratteristiche:

	<b>Organolettiche</b>	<b>Fisiche</b>
Colore	Visive	paglierino
Odore	/	gradevole
Sapore	/	/

#### Confezionamento e imballaggio:

Tipo confezione	Sacchetto Sottovuoto
Tipo imballo	Cartone
Tara imballo	Gr. 350 ca.
Pezzi per confezione	N° 1
Peso medio pezzo	Kg. 1,00 ca.
Pezzi per imballo	N° 5
Peso medio imballo	Kg. 5,00 ca.
Imballi per bancale	40 cartoni

#### Temperatura di conservazione:

< -18° C	Prodotto congelato classe A
----------	-----------------------------

#### Durata del prodotto:

24 mesi dalla data di produzione
----------------------------------

#### Normativa sanitaria:

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

[www.sopascarni.com](http://www.sopascarni.com) - [info@sopascarni.com](mailto:info@sopascarni.com)