



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



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO

MACINATO CONIGLIO KG. 0,5 CONG.	Cod. 524
--------------------------------------------	-----------------

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 e macellato/sezionato su stabilimenti a norma CEE seguendo le direttive imposte dall'HACCP. La materia prima viene interamente disossata, accuratamente pulita, e successivamente macinata con attrezzature e in locali adibiti a tali tipi di lavorazione. Confezionata, etichettata, pesata e successivamente congelata a tunnel d'aria a -35° C.

Caratteristiche:

	Organolettiche	Fisiche
Colore	Visive	Tipico carne di coniglio
Odore	/	Gradevole
Sapore	/	Tipico

Caratteristiche microbiologiche:

Carica microbica mesofila aerobia	1800 UFC/1 g	Rapporto di prova n° 100447230005
Escherichia coli glucoronidasi positivo	< 10 UFC/1 g	
Salmonella spp	assente/25 g	

Confezionamento e imballaggio:

Tipo confezione	Vassoio plastica e sacchetto sottovuoto
Tipo imballo	Cartone
Tara imballo	Gr. 680 ca.
Peso medio confezione	Gr. 500 / 600 ca.
Confezioni per imballo	N° 20
Peso medio imballo	Kg. 11,00 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
---------------------------------------------	--------------------------------------	-------------