



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



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO

COSCE ANITRA S.V. X 2

Cod. 108

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 microbica mesofila aerobia	15000 UFC/1 g	Rapporto di prova n° 09/000487628
Escherichia coli	36 UFC/1 g	
Salmonella	assente / 25g	
Stafilococchi coagulasi positivi	45 UFC/1 g	

Confezionamento e imballaggio:

Tipo confezione	Sacchetto sottovuoto
Tipo imballo	Cassetta plastica
Tara imballo	Gr. 500 ca.
Pezzi per confezione	N° 2
Peso medio pezzo	Gr. 300/350 ca.
Peso medio confezione	Gr. 600/700 ca.
Confezioni per imballo	N° 15
Peso medio imballo	Kg. 10,00/11,00 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
---	--------------------------------------	-------------

www.sopascarni.com - info@sopascarni.com