

CZ SOCIETA' AGRICOLA SRL
Via Villanterio 27010 GERENZAGO (PV)

MACELLO E LABORATORIO DI SEZIONAMENTO VOLATILI DA CORTILE
RICONOSCIMENTO VETERINARIO CE – IT 0451 M
DECR. MIN. SAN. N. 600.7/24475/58.14/17.17 DEL 12/05/1994.

SCHEDA MERCEOLOGICA

PETTO D'ANATRA GELO
ALLEVATO E MACELLATO IN ITALIA

DESCRIZIONE: prodotto ottenuto dal sezionamento di anatre eviscerate, provenienti dai ns allevamenti e macellate c/o il ns impianto, sottoposto a vigilanza veterinaria permanente.

DENOMINAZIONE MERCEOLOGICA: **petto d'anatra con pelle congelato**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI: Carica batterica mesofila: <= 500.000 u.f.c./g
Stafilococchi aurei: <= 1000 u.f.c./g
Escherichia coli: <= 300 u.f.c./g
Listeria monocytogenes: assente in 25 g
Sostanze inibenti: assenti
Clostridi S.R.: <= 10 u.f.c./g
Salmonella: assente in 25 g
Lieviti: <= 1000 u.f.c./g
Muffe: <= 500 u.f.c./g
Bacillus Cereus: <= 1000 u.f.c./g
Campylobacter jejuni: <= assente
Rispetto del Reg. CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti

CONFEZIONAMENTO Ed IMBALLAGGIO: Petto d'anatra con pelle in confezioni sottovuoto in cartoni contenenti nr. 8 pezzi se petto d'anatra maschio, nr. 16 pezzi se petto d'anatra femmina, 16 pezzi se petto maschio a metà.
Peso medio singolo pezzo
0.500 kg max (femmina)
0.900 kg max (maschio)
CRT40x29x11 100 CRT x PALLET (8XSTR.X12)
E' comunque possibile adeguarsi ad esigenze diverse.

BOLLATURA SANITARIA: Etichette in materiale plastico, idoneo per alimenti.

LOTTO DI PRODUZIONE: Viene indicato su confezioni c/o imballaggi.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: In condizioni di congelazione (- 18° C.) il prodotto si mantiene per 24 mesi.

MODALITA' DI TRASPORTO Il trasporto viene effettuato con mezzi frigoriferi autorizzati ad una temperatura di - 18° C.

PARAMETRI ANALITICI:
(VALORI MEDI)

Umidità:	68,00 %	+/-	5
Ceneri:	1,00 %	+/-	0,3

VALORI NUTRIZIONALI
MEDI PER 100 GR

K Calorie	160
K Joule	650
Proteine:	23,00 %
Grassi:	8,00 %
di cui saturi	4,9 g
Carboidrati:	1,0 g
di cui zuccheri	0 g
sodio:	70 mg

RINTRACCIABILITA' : Il prodotto è identificato tramite un codice a otto cifre (in D.D.T. come Lotto), di cui le prime quattro indicano l'allevamento di provenienza, le successive, mese e giorno di produzione.