



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



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO

FARAONA DIS. CONG.

Cod. 272

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; macellato, sezionato e prodotto su stabilimenti a norma C.E.E. seguendo le direttive imposte dall'HACCP. Dopo la macellazione, sezionamento e disosso, viene confezionato e 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:

	Organolettiche	Fisiche
Colore	Visive	Tipico della faraona
Odore	/	Gradevole
Sapore	/	Tipico

Caratteristiche microbiologiche:

Stafilococchi coagulasi-positivi	<100 UFC/1 g.	Dati forniti dal macellatore
Escherichia coli	<100 UFC/1 g.	
Salmonella	assente in 25 g.	
Listeria monocytogenes	assente in 25 g.	

Confezionamento e imballaggio:

Tipo confezione	Sacchetto sottovuoto
Tipo imballo	Cartone
Tara imballo	Gr. 690 ca.
Pezzi per confezione	N° 2
Peso medio pezzo	Gr. 700/800 ca.
Peso medio confezione	Kg. 1,60 ca.
Confezioni per imballo	N° 8
Peso medio imballo	Kg. 13,00/13,50 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
---------------------------------------------	--------------------------------------	-------------