

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

DENOMINAZIONE DI VENDITA:	<b>Macinato di cortile congelato</b>
DENOMINAZIONE LEGALE:	Carne di anatra, di coniglio, di faraona e di pollo macinata e congelata
CODICE ARTICOLO:	370
MARCHIO:	Valdora
CODICE EAN:	8123456100192
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	Numero CE IT 2922/S CE
	
DESCRIZIONE PRODOTTO:	Preparazione di carne di anatra, di coniglio, di faraona e di pollo macinata, confezionata in sacchetti e congelata
INGREDIENTI:	Carne di anatra(25%), carne di coniglio(25%), carne di faraona(25%) e carne di pollo (25%)
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE:	Le carni di anatra, di coniglio, di faraona e di pollo vengono selezionate, dosate, macinate, poste in sacchetto contenitore, pesate, etichettate e congelate a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Carne macinata a grana fine in sacchetti di peso variabile, di colore rosa chiaro-rosa non uniforme, odore tipico di carne di fresca e sapore tipico. Assenza di colori, odori e sapori anomali
PESO MEDIO:	600 gr
SHELF-LIFE / TMC:	18 mesi data confezionamento
SHELF LIFE MINIMA GARANTITA	17 mesi
CONFEZIONE:	Prodotto confezionato sottovuoto in sacchetti di PE ad uso alimentare
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	In congelatore a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Una volta scongelato non ricongelare il prodotto
MODALITA' DI PREPARAZIONE:	Scongelare il prodotto in frigorifero a temperatura $0 / +4^{\circ}\text{C}$ , preparare il prodotto per la cottura aromatizzando a piacere. Cuocere a temperature superiori a $100^{\circ}\text{C}$ per almeno 30 minuti.



## SCHEDE PRODOTTI

Data emissione: 04.12.2018  
Revisione del 28.10.21

Scheda Prodotto: **Macinato di cortile congelato**

Pag. 2 di 2

ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011): Non sono presenti allergeni

OGM (Reg. CE 1829 e 1830/ 2003): Non sono presenti OGM

### DATI LOGISTICI

CONFEZIONE: *sottovuoto in sacchetti di PE*  
IMBALLO: **8 confezioni per cartone**  
PALLETTIZZAZIONE: 6 cartoni per strato – 14 strati per pallet

### ETICHETTATURA AMBIENTALE

NORMATIVA DI RIFERIMENTO: Reg. CE 94/1962, Reg. CE 129/1997 indicazioni CONAI

Descrizione	Abbreviazione	Numerazione
SACCHI TERMORETRAIBILI	PE - NY	7
VASSOI	PS	6
CARTA	PAP	22
CARTONE	PAP	21

NOTA: vedere disposizioni proprio comune.

### CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

CARATTERISTICHE CHIMICHE (%):	Energia:	Kcal127 Kj533
	Grassi:	4.7g
	- di cui acidi grassi saturi:	3.1g
	Carboidrati:	0
	- di cui zuccheri:	0
	Proteine:	20g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: (Reg. CE 2073/2005 o Autocontrollo aziendale)	Sale:	0.68g
	Carica mesofila totale:	M 5000000
	Escherichia coli:	M 5000
	Staphilococcus aureus Coag. +:	M 10000
	Salmonella spp.:	Assente 25gr
Listeria monocytogenes:	Assente 25gr	

### NORMATIVA E GESTIONE ALERTA SANITARIA

NORMATIVA DI RIFERIMENTO:	Reg. CE 178/2004, Reg. CE 852/2005, Reg. CE 853/2005, Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 1169/2011, Reg. CE 1829-1830/2003,
INFORMAZIONI SICUREZZA ALIMENTARE:	Responsabile: Sig.ra Pellichero Elena tel. 0445 410414 fax. 0445 1889801 e-mail: elena@mpcarni.it Pec: mppellichero@pec.it