



SO.PAS. srl



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO

CUORI POLLO CONG.

Cod. 1157

Informazioni sul prodotto:

Trattasi di prodotto da animali di provenienza nazionale; allevato e alimentato con mangimi prodotti secondo le prescrizioni comunitarie, controllato ante mortem e post mortem dagli ufficiali sanitari competenti; è macellato su stabilimento a norma CEE seguendo le direttive imposte dell'HACCP; l'estrazione del cuore viene effettuata nella fase dell'eviscerazione, separato dalle viscere stesse, e sottoposto a lavaggio, e pulizia; viene poi confezionato e stoccato in celle frigorifere per il raffreddamento e spedito alla destinazione su camion frigo per la successiva commercializzazione. Prodotto congelato a tunnel ad aria a -35°C.

Caratteristiche:

	Organolettiche	Fisiche
Colore	Visive	Rosso bordeaux
Odore	/	Gradevole
Sapore	/	Tipico

Confezionamento e imballaggio:

Tipo confezione	Sacchetto sottovuoto
Tipo imballo	Cartone
Tara imballo	Gr. 690 ca.
Peso medio confezione	Kg. 1,50/1,70 ca.
Confezioni per imballo	N° 8
Peso medio imballo	Kg. 11,00/12,00 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 AZIENDA ULSS N.2 - MARCA TREVIGIANA	IT 827/P CE
---	---	-------------