



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



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO

POLPA COSCIA ANTRA C/P KG. 1,0 CONG.	Cod.786
---	----------------

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. Prodotto sezionato in locali a norma di legge e congelato a tunnel d'aria a -35°C.

Caratteristiche:

	Organolettiche	Fisiche
Colore	Visive	Giallo paglierino
Odore	/	Gradevole
Sapore	/	Tipico

Caratteristiche microbiologiche:

Carica microbica totale	< 80.000 UFC/1 g.
Escherichia coli	< 100 UFC/1 g.
Salmonella	limiti di legge
Stafilococchi coagulasi-positivi	< 100 UFC/1 g.
Listeria monocytogenes	assente
Sostanze inibenti	assenti

Confezionamento e imballaggio:

Tipo confezione	Sacchetto sottovuoto
Tipo imballo	Cartone
Tara imballo	Gr. 690 ca.
Peso medio confezione	Kg. 1,00/1,10 ca.
Confezioni per imballo	N° 16
Peso medio imballo	Kg. 17,00/18,00 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 – U.L.S.S. n° 8 Asolo	IT 827/P CE
---	--------------------------------------	-------------