



SO.PAS. srl



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO

CAPPONE T.Z. GOLDEN CONG.	Cod. 137
--------------------------------------	-----------------

Informazioni sul prodotto:

Il cappone "Golden" è un animale allevato all'aperto su ampi spazi esterni; sono animali allevati in piccoli gruppi nell'area pedemontana veneta; è una produzione diretta della So.Pas.con tempi di crescita di circa 220 giorni. L'alimentazione è così composta: farina di granoturco, farina di estrazione di soia tostata e decorticata, glutine di granoturco, olio vegetale, minerali, vitamine e mais intero. L'intera filiera è costantemente controllata dalla direzione e dal personale tecnico della So.pas. Sono effettuate regolari visite ante mortem e post mortem dagli ufficiali sanitari competenti. Macellato su stabilimento a norma CEE seguendo le direttive imposte dall' HACCP dopo la macellazione viene stoccato in celle frigorifere o spedito alla destinazione su camion frigo per la successiva commercializzazione. Durata allevamento minima di giorni 220. In cucina trova collocazione per piatti rinomati e ad alto valore nutrizionale; adatto per arrosti, mantiene inalterati i sapori di una carne genuina al 100%, naturale in quanto assolutamente non trattata. Congelato a tunnel ad aria a - 35°C.

Caratteristiche:

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

Confezionamento e imballaggio:

Tipo confezione	Sacchetto per congelamento
Tipo imballo	Cartone
Tara imballo	Gr. 690 ca.
Pezzi per confezione	N° 1
Peso medio pezzo	Kg. 2,50-3,00 ca.
Pezzi per imballo	N° 5
Peso medio imballo	Kg. 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 AZIENDA ULSS N.2 - MARCA TREVIGIANA	IT 827/P CE
---	---	-------------