



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



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO

ROTOLO CAPPONE RIP. RADICCHIO CONG.	Cod. 1702
--	------------------

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 e macellato/sezionato su stabilimento a norma CEE seguendo le direttive imposte dall'HACCP. Dopo la macellazione e il disosso viene lavorato a rotolo e insaccato su rete elastica di tipo alimentare con l'aggiunta di pancetta suina fresca per mantenerne la morbidezza dopo la cottura. Composizione: cappone disossato, ripieno con carne di pollo e carne di suino, pancetta di suino, radicchio, aromi naturali e sale. Successivamente confezionato a norma di legge, è 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	giallo paglierino
Odore	/	gradevole
Sapore	/	tipico

Confezionamento e imballaggio:

Tipo confezione	Sacchetto sottovuoto
Tipo imballo	Cartone
Pezzi per confezione	n° 1
Peso medio pezzo	kg. 1,80/1,90 ca.
Peso medio confezione	kg. 1,80/1,90 ca.
Confezioni per imballo	n° 4
Peso medio imballo	kg. 7,50 ca.
Imballi per bancale	40 cartoni

Temperatura di conservazione:

da 0° C a +4° C	Prodotto fresco 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
---	--------------------------------------	-------------

www.sopascarni.com - info@sopascarni.com