



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



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO

OCHE T.Z. NOSTR. CONG.	Cod. 697
-----------------------------------	-----------------

Informazioni sul prodotto:

L'oca, animale domestico per eccellenza, fino agli anni '50 è parte integrante dell'economia rurale familiare e contadina; successivamente allevata solo per soddisfare il palato di qualche esigente buongustaio, negli ultimi tempi è stata riscoperta dalla cucina tradizionale dell'Italia settentrionale e in particolare veneta, rianimando tradizioni gastronomiche e culturali legate alle stagioni. E' un animale che ama vivere all'aperto poichè si nutre prevalentemente di erba e, terminata questa, di granoturco intero; il tempo di crescita ottimale è di 5/6 mesi; le carni hanno un sapore rustico inconfondibile, adatto alla preparazione di piatti tipici dei mesi freddi, essendo ricche di grassi. Prodotto congelato a tunnel d'aria a -35°C.

Caratteristiche:

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

Caratteristiche microbiologiche:

Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/1 g.
Escherichia coli	< 100 UFC/1 g.
Salmonella	assente in 25 g.
Listeria monocytogenes	assente in 25 g.

Confezionamento e imballaggio:

Tipo confezione	Sacchetto per congelamento
Tipo imballo	Cassa plastica
Tara imballo	Gr. 900 ca.
Peso medio pezzo	Kg. 4,50/5,50 ca.
Pezzi per imballo	N° 2
Peso medio imballo	Kg. 9,00/10,00 ca.
Imballi per bancala	28 casse

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
---	--------------------------------------	-------------