

QUAGLIE SURGELATE DISSOSATE x4

Codice prodotto: 380 Codice EAN: 2 – 564300 00000 0



Derivanti dal sezionamento di quaglie ottenute dal normale processo produttivo di macellazione. Il sezionamento avviene nel rispetto delle condizioni di cui all'allegato 3 sez 2 del Reg. CE 853/2004. Le quaglie disossate sono ottenute dall'asportazione completa della base ossea dell'animale con il mantenimento completo della cute senza lacerazioni, scottature, ematomi o trauma. Le operazioni di surgelazione, di mantenimento del prodotto e di trasporto sono effettuate a norma di legge.

Origine	Veneto - Italia		
Ingredienti	Carne di quaglia		
Caratteristiche organolettiche	Colore: rosato	Odore: delicato	
	Sapore: buono	Consistenza: tenera	
Dichiarazione Nutrizionale per 100 g	Valore energetico: 452 kJ / 107 kcal		
	Grassi: 2,1 g	di cui acidi grassi saturi: 0,6 g	
	Carboidrati: 0 g	di cui zuccheri: 0 g	
	Fibre: 0 g		
	Proteine: 22 g		
	Sale: 0,14 g		
Requisiti microbiologici Controlli di Laboratorio: UNALAB – Via Carbogna, 6 – Piazzola sul Brenta (PD)		valore allerta	valore max
	Carica batterica mesofila:	10 ⁶ UFC/g	5X10 ⁶ UFC/g
	Escherichia coli:	1X10 ³ UFC/g	10 ⁴ UFC/g
	Enterobatteriacee :	1X10 ⁴ UFC/g	10 ⁵ UFC/g
	Staphylococcus Coag +:	1X10 ² UFC/g	5X10 ² UFC/g
	Salmonella:	Assente in 25 g	
	Potere Antibatterico Residuo:	Assente	
	Listeria monocytogenes:	Assente in 25 g in 5 aliquote	
Contaminanti	Conformi alle vigenti normative		
Dichiarazione allergeni	Nessuno		
Corpi estranei	Assenti		
Modalità di trasporto	T ≤ - 18° C		
Shelf Life	24 Mesi		
Conservazione	Temperatura: T ≤ - 18° C		
Modalità d'uso	Prodotto da consumarsi previa cottura		
Peso Medio	0.125 Kg circa		
Imballo Primario	Vassoio PSE + FILM ALIPROT A9 (225X103X20);		
Confezione	Pezzi per confezione: 4 ; Peso Confezione: 0,500 Kg circa; Tara: 0,006 kg circa		
Imballo Secondario	Cartone ondulato CODICE GIFCO TBMT/343/B (395x236x120); Tara: 0,240 kg circa		
Cartone	Pezzi per cartone: 10 ; Peso cartone: 5,0 Kg circa ; Tara complessiva: 0,300 Kg circa		
Note	Valori standard alla consegna.		