



SO.PAS. di Passarini Ermanno & F.lli s.n.c.
LAVORAZIONE E COMMERCIO
CARNI AVICOLE DI QUALITÀ
31037 RAMON DI LORIA (TV)

Via Campagna, 64 Tel. 0423/755185 r.a. - Fax 0423/456436
www.sopascarni.com - E-mail: info@sopascarni.com
Reg. Impr. TV - Cod. Fisc. e P.IVA 00190420265 - R.E.A. TV n. 113968
Regione Veneto U.L.S.S. N.8



SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO

POLLO A BUSTO CONG. Cod. 346

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; macellato su stabilimenti a norma CEE seguendo le direttive imposte dall'HACCP; nella macellazione viene completamente sviscerato e privato di testa e zampe; stoccato poi in celle frigorifere o spedito alla destinazione su camion frigo per la successiva commercializzazione. Altro: Prodotto classe A, congelato a tunnel ad aria a -35°C.

CARATTERISTICHE:

	<u>Organolettiche</u>	<u>Fisiche</u>
Colore:	Visive	giallo paglierino
Odore:	/	gradevole
Sapore:	/	tipico

PARAMETRI MICRO – BIOLOGICI:

Carica batterica mesofila :	<100.000 u.f.c./g.
Stafilococchi aureo:	<100 u.f.c./g
Escherichia coli :	< 50 u.f.c./g.
Salmonella :	limiti di legge
Listeria monocytogenes:	assente
Sostanza inibenti:	assenti.

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO:

Tipo confezione:	<input type="checkbox"/> vassoio	<input checked="" type="checkbox"/> nylon per alimenti	<input checked="" type="checkbox"/> sfuso
Peso pezzo:	gr. 1.100/1.200/1.300		
Tipo imballo:	cassetta / cartone		
Tara imballo:	gr. 500 / 600 ca.		
Pezzi per imballo:	n° 8		
Peso medio per imballo:	kg. 8,8/9,6/10,4 ca.		
N° imballi per bancale:	n° 40 cassette/cartoni		

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

< -12 ° C

DURATA DEL PRODOTTO:

18 mesi dalla data di produzione.