



AVICOLA ARTIGIANA
di Bersanetti Mauro & C. s.n.c.
MACELLAZIONE e LAVORAZIONE POLLAME

SCHEDA PRODOTTO

DESCRIZIONE PRODOTTO

POLLO PETTO CLASSE B SV

CODICE PRODOTTO

02021206

CODICE CONF. **70664**

CODICE EAN CASSA **250108090**

PEZZI PER CASSA

3

RANGE DI PESO Kg.

-

CLASSE

B

FOGLIO POLITENE NELLA CASSA SUP.

-

SIGILLI PVC RIGIDI

-

CARTA VEGETALE NELLA CASSA SUL FONDO

-

SACCHI NYLON

-

UNITA' DI VENDITA **cassa cartone**

TIPOLOGIA

carni di pollame - Reg. (CE) n. 853/2004, All. III Sez. II - N. di riconoscimento IT 0202 M CE

MODELLO ETICHETTA PUBBLICITARIA O SIGILLO:

-

-

AVICOLA ARTIGIANA S.R.L.
Via Provinciale per Copparo, 74
Loc. Formignana 44039 TRESIGNANA (FE)
Tel. 0533 59666 Fax 0533 58384
C.Fisc. e Part. IVA 00389630385

modalità di vendita	confezionato sottovuoto	confezione	sacchetto sv
peso per pezzo Kg.	0,80 ca.	pezzi per confezione n°	3
peso netto per confezione Kg.	2,50 ca.	confezioni/pezzi per cassa n°	3
peso netto per cassa Kg.	7,50 ca.	cassa	cassa cartone 400x300x130 tara g. 300+/-8%
casse per strato	8	strati per pallet	13
casse per pallet	104	altezza pallet cm.	0
materiali etichettatura	idonei al contatto con gli alimenti come da Reg CE 1935/2004, Reg CE 10/2011 e s.m.i conforme al Reg UE 1169 2011 e successive modifiche e integrazioni		
ingredienti	Petto di pollo		
temperatura di conservazione	da 0°C a +4°C Da consumare previa accurata e completa cottura. Raggiungere 75°C a cuore del prodotto		
durata gg.	15 gg. (almeno 2/3 residui alla consegna)		
verifica del processo	L'azienda ha n. di riconoscimento e Piano di Autocontrollo conforme ai Reg CE 852 e 853 / 2004		
Salmonella	Criteri di sicurezza e di igiene di processo	Listeria monocytogenes	limiti O. M. 07/12/1993
E.coli	assente in 25 gr	Stafilococco aureo	<500 UFC/g
	m=500 UFC/g M=5000 UFC/g c=2		
note	Origine: Italia	Allergeni: assenti	Ingredienti OGM (Reg. 1829-1830/2003): assenti
Energia kJ / kcal	Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		
Grassi g.	477 / 114	di cui acidi grassi saturi g.	0,57
Carboidrati g.	2,59	di cui zuccheri g.	-
Proteine g.	-	Sale g.	-
	21,23		
Aspetto	Caratteristiche organolettiche	Consistenza	carne soda
Odore	petto di pollo giallo	Sapore	buono
	tipico della carne fresca		

data emissione

18/10/2021

DICITURE ETICHETTATURA AMBIENTALE

	Codice materiale	Raccolta
Busta sottovuoto	07	PLASTICA
Cassa cartone	PAP20	CARTA