

ASTRO SRL

Articolo: SOPRACOSCE DI POLLO S/OSSO S/PELLE
Cod: P53DSP

IT
0355 S
CE

ASTRO SRL - VIA S.ROCCO, 24 - BASALDELLA DI CAMPOFORMIDO (UD)

Informazioni sul Prodotto

Provengono da animali di 1° qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione, macellati in regime di Autocontrollo

Origine: Italia

Destinazione d'uso

Per ulteriore lavorazione da parte dei clienti per prodotti sezionati e prodotti a base di carne

Il consumatore finale è la popolazione generale, senza alcun indirizzo particolare verso gruppi caratterizzati dalla presenza di particolari fattori di rischio o per suscettibilità specifica agli agenti responsabili di processi patologici provocati o trasmessi da alimenti.

Caratteristiche Organolettiche

Sono esenti da fratture, edemi ed ematomi. Il colore può essere giallo o bianco tendente al rosa a seconda dell'alimentazione in vita. Odore e sapore sono tipici del prodotto fresco e di buona qualità.

Caratteristiche Chimiche e Microbiologiche

Caratteristiche nutrizionali (valori medi per 100g di parte edibile)

Microrganismi Mesofili:	< 1 x 10 ⁶ ufc/g	Valore energetico:	Kj	552	Kcal	132
Escherichia Coli:	< 200 ufc/g	Proteine:	g	18,7		
Listeria Monocytogenes:	nei limiti di legge	Carboidrati:	g	0		
Salmonella:	assente in 25g	di cui zuccheri:	g	0		
OGM:	assenti	Grassi:	g	6,3		
Allergeni:	assenti	di cui saturi:	g	0		
		Sale:	g	0		

Residui di contaminanti, fitofarmaci, antibiotici, tireostatici, ormoni e sostanze ormonosimili assenti o entro i limiti di legge

Imballaggio e Confezionamento

Peso Singolo Pz:	130 gr ca.	Etichettatura:	conforme alle leggi vigenti
N° Pz. x Conf:	10	Cod. EAN 13:	245350
Peso Conf.:	1,300 kg ca.		
N° Conf. x Cassa:	5		
Peso Cassa:	6,50 kg ca.		
Tipo Conf.:	sotto vuoto		
Tipo Imballaggio:	cartone		

Conservazione e conservabilità

Temperatura di conservazione:	da 0° C a +4° C
Temperatura di trasporto:	da 0° C a +4° C
Shelf life:	12 gg

Per approvazione RGQ

