

ASTRO SRL

**Articolo: COSCETTE POLLO S/OSSO C/PELLE**  
**Cod: P50D**

IT  
**0355 S**  
**CE**

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

**Informazioni sul Prodotto**

Prodotto ricavato dal sezionamento del pollo bustone. Sono animali di I° qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione, macellati in macelli CE 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 prodotto è destinato al consumatore finale, e va consumato previa accurata cottura

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 è giallo o bianco/rosa a seconda dell'alimentazione in vita. Sapore e odore tipici del prodotto fresco e di buona qualità.

**Caratteristiche Chimiche e Microbiologiche**

**Microrganismi Mesofili:** < 1 x 10<sup>6</sup> ufc/g  
**Escherichia Coli:** < 200 ufc/g  
**Listeria Monocytogenes:** nei limiti di legge  
**Salmonella:** assente in 25g  
**OGM:** assenti  
**Allergeni:** assenti

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

**Imballaggio e Confezionamento**

<b>Peso Singolo Pz:</b>	300 gr ca.	<b>Etichettatura:</b> conforme alle leggi vigenti
<b>N° Pz. x Conf:</b>	8	<b>Cod. EAN 13:</b> 245320
<b>Peso Conf.:</b>	2,40 kg ca.	
<b>N° Conf. x Cassa:</b>	2	
<b>Peso Cassa:</b>	4,80 kg ca.	
<b>Tipo Conf.:</b>	sotto vuoto	
<b>Tipo Imballaggio:</b>	cassette plastica o 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

