

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO

COSCETTE POLLO DIS. C/P SV	Cod. 1335
---------------------------------------	------------------

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 e sezionato su stabilimenti a norma CEE seguendo le direttive imposte dall'HACCP; dopo la macellazione e/o sezionamento viene stoccato in celle frigorifere o spedito alla destinazione su camion frigo per la successiva commercializzazione. Altro: la coscia è prodotto da pollo fresco classe A, viene privata dell'osso, accuratamente sgrassata e denervata; successivamente confezionata ed etichettata.

Caratteristiche:

	Organolettiche	Fisiche
Colore	Visive	Giallo paglierino
Odore	/	Gradevole
Sapore	/	Tipico

Confezionamento e imballaggio:

Tipo confezione	Sacchetto sottovuoto
Tipo imballo	Cassetta plastica / cartone
Pezzi per confezione	N° 10
Peso medio pezzo	Gr. 300/320 ca.
Peso medio confezione	Kg. 3,00/3,20 ca.
Confezioni per imballo	N° 4
Peso medio imballo	Kg. 12,00/12,80 ca.
Imballi per bancale	40 cassette / cartoni

Temperatura di conservazione:

da 0° C a +4° C	Prodotto fresco classe A
------------------------	---------------------------------

Durata del prodotto:

8 gg. Se confez. in vassoio/film	15 gg. se sottovuoto	7 gg. se sfuso
---	-----------------------------	-----------------------

Normativa sanitaria:

Prodotto regolamentato dal Reg. CE 853/2004	Regione Veneto AZIENDA ULSS N.2 - MARCA TREVIGIANA	IT 827/P CE
--	---	--------------------