



SO.PAS. srl



## SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO

<b>CAPPONE GOLDEN BUSTO CONG.</b>	<b>Cod. 1865</b>
---------------------------------------	------------------

### Informazioni sul prodotto:

Il cappono "Golden" è un animale allevato all'aperto su ampi spazi esterni, con tempi di crescita di circa 220 giorni. Sono effettuate regolari visite ante mortem e post mortem dagli ufficiali sanitari competenti. Macellato su stabilimento a norma CEE seguendo le direttive imposte dall' HACCP dopo la macellazione viene stoccato in celle frigorifere o spedito alla destinazione su camion frigo per la successiva commercializzazione. Durata allevamento minima di giorni 220. In cucina trova collocazione per piatti rinomati e ad alto valore nutrizionale; adatto per arrostiti, mantiene inalterati i sapori di una carne genuina al 100%, naturale in quanto assolutamente non trattata. Congelato a tunnel ad aria a - 35°C.

### Caratteristiche:

	<b>Organolettiche</b>	<b>Fisiche</b>
<b>Colore</b>	Visive	Giallo paglierino
<b>Odore</b>	/	Gradevole
<b>Sapore</b>	/	Tipico

### Confezionamento e imballaggio:

<b>Tipo confezione</b>	Sacchetto per congelamento
<b>Tipo imballo</b>	Cartone
<b>Tara imballo</b>	Gr. 690 ca.
<b>Pezzi per confezione</b>	N° 1
<b>Peso medio pezzo</b>	Kg. 1,80/2,00 ca.
<b>Pezzi per imballo</b>	N° 6
<b>Peso medio imballo</b>	Kg. 10,80/12,00 ca.
<b>Imballi per bancale</b>	40 cartoni

### Temperatura di conservazione:

< -18° C	<b>Prodotto congelato classe A</b>
----------	------------------------------------

### Durata del prodotto:

<b>24 mesi dalla data di produzione</b>
---

### Normativa sanitaria:

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