



SO.PAS. srl



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO

CARCASSE POLLO EVISCERATO CONG.	Cod. 3277
--	------------------

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.
Prodotto congelato in abbattitore a -35°C.

Caratteristiche:

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

Confezionamento e imballaggio:

Tipo confezione	Sacchetto per congelamento
Tipo imballo	Cartone
Peso medio imballo	Kg. 10,00 ca.
Imballi per bancale	40 cartoni

Temperatura di conservazione:

< -18° C	Prodotto congelato classe A
--------------------	------------------------------------

Durata del prodotto:

24 mesi dalla data di produzione

Normativa sanitaria:

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