



SO.PAS. srl



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO

COSCETTE POLLO S.V.

Cod. 1844

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. Sezionato su nastro con lavorazione a banco, dove ne viene curata la scelta, la calibratura e la selezione. Dopo il sezionamento viene stoccatto in celle frigorifere o spedito alla destinazione su camion frigo per la successiva commercializzazione.

Caratteristiche:

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

Confezionamento e imballaggio:

Tipo confezione	Sacchetto sottovuoto
Tipo imballo	Cartone
Pezzi per confezione	N° 6
Peso medio pezzo	Gr. 450 ca.
Peso medio confezione	Kg. 2,70 ca.
Confezioni per imballo	N° 4
Peso medio imballo	Kg. 10,80 ca.

Temperatura di conservazione:

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

Durata del prodotto:

8 gg. Se con fez. 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
---	---	-------------

SO.PAS. srl

Capitale Sociale Euro 1.000.000 i.v.

Via Campagna, 64 - Ramon di Loria (TV) - Italy

Tel. 0423 755185 r.a. - Fax 0423 456436 E-mail: info@sopascarni.com - www.sopascarni.com

P.IVA e C.F. 00190420265