



SO.PAS. srl



## SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO

**FUSI DI POLLO X 5 SV.**

**Cod. 2186**

### 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, viene separato dalla sovracoscia; ne viene curata la scelta, la calibratura e la selezione. Dopo il sezionamento viene stoccato in celle frigorifere o spedito alla destinazione su camion frigo per la successiva commercializzazione.

### Caratteristiche:

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

### Confezionamento e imballaggio:

<b>Tipo confezione</b>	Sacchetto sottovuoto
<b>Tipo imballo</b>	Cartone
<b>Pezzi per confezione</b>	N° 5
<b>Peso medio pezzo</b>	Gr. 160/180 ca
<b>Peso medio confezione</b>	Gr. 800/900 ca
<b>Confezioni per imballo</b>	N° 4
<b>Peso medio imballo</b>	Kg. 3,20/3,60 ca.

### 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
---	---	-------------