



SO.PAS. srl



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO

COSCE CONIGLIO DISOSS. S.V.

Cod. 522

Informazioni sul prodotto:

Trattasi di cunicolo di provenienza nazionale; allevato e alimentato con mangimi prodotti secondo le prescrizioni comunitarie; controllato ante mortem e post mortem dagli ufficiali sanitari competenti; macellato/sezionato su stabilimento a norma CEE seguendo le direttive imposte dall'HACCP; successivamente la coscia del coniglio viene disossata, confezionata ed etichettata a norma di legge; il prodotto viene stoccato in celle frigorifere o spedito alla destinazione su camion frigo per la successiva commercializzazione.

Caratteristiche:

	Organolettiche	Fisiche
Colore	Visive	Rosaceo
Odore	/	Gradevole
Sapore	/	Gradevole

Confezionamento e imballaggio:

Tipo confezione	Sacchetto sottovuoto
Tipo imballo	Cartone
Tara imballo	Gr. 350 ca.
Pezzi per confezione	N° 6
Peso medio pezzo	Gr. 200 ca.
Peso medio confezione	Kg. 1,20 ca.
Confezioni per imballo	N° 4
Peso medio imballo	Kg. 4,80 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 – U.L.S.S. n° 8 Asolo	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