



SO.PAS. srl



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO

TACCHINA MINOR DISOSSATA	Cod. 821
-------------------------------------	-----------------

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 e macellato/sezionato su stabilimento a norma CEE seguendo le direttive imposte dall'HACCP. Dopo il totale disosso, viene stoccata in celle frigorifere per la lavorazione o spedita alla destinazione su camion frigo per la successiva commercializzazione

Caratteristiche:

	Organolettiche	Fisiche
Colore	Visive	Tipico della carne bianca
Odore	/	gradevole
Sapore	/	tipico

Confezionamento e imballaggio:

Tipo confezione	Sacchetto sottovuoto
Tipo imballo	Cassetta plastica
Tara imballo	Gr. 500 ca.
Pezzi per confezione	N° 1
Peso medio pezzo	Kg. 1,30/1,50 ca. variabile
Peso medio confezione	Kg. 1,30/1,50 ca. variabile
Pezzi per imballo	-
Peso medio imballo	-
Imballi per bancale	40 cassette

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
---	--------------------------------------	-------------