

COSCETTE DI QUAGLIA SURGELATE

Codice prodotto: 410 Codice EAN: 2 - 564290 00000 0



Derivanti dal sezionamento di quaglie ottenute dal normale processo produttivo di macellazione. Il sezionamento avviene nel rispetto delle condizioni di cui all'allegato 3 sez 2 del Reg. CE 853/2004. Le coscette di quaglia sono ottenute dall'asportazione dell'arto inferiore della quaglia all'altezza dell'articolazione dell'anca. Si presentano sotto forma di cosce comprendenti la cute, senza lacerazioni, scottature, ematomi o traumi. Le operazioni di surgelazione, di mantenimento del prodotto e di trasporto sono effettuate a norma di legge.

Origine

Veneto - Italia

Ingredienti

Carne di quaglia

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosato

Odore: delicato

Sapore: buono

Consistenza: tenera

Dichiarazione Nutrizionale per 100 g

Valore energetico: 530 kJ / 126 kcal

Grassi: 5,6 g di cui acidi grassi saturi: 1,6 g

Carboidrati: 0 g di cui zuccheri: 0 g

Fibre: 0 g

Proteine: 19 g

Sale: 0,22 g

Requisiti microbiologici**Controlli di Laboratorio:**UNALAB – Via Carbogna, 6 –
Piazzola sul Brenta (PD)**valore allerta****valore max**

Carica batterica mesofila:

10⁶ UFC/g5X10⁶ UFC/g

Escherichia coli:

1X10³ UFC/g10⁴ UFC/g

Enterobatteriacee :

1X10⁴ UFC/g10⁵ UFC/g

Staphylococcus Coag +:

1X10² UFC/g5X10² UFC/g

Salmonella:

Assente in 25 g

Potere Antibatterico Residuo:

Assente

Listeria monocytogenes:

OM 07/12/1993

Contaminanti

Conformi alle vigenti normative

Dichiarazione allergeni

Nessuno

Corpi estranei

Assenti

Modalità di trasporto

T ≤ - 18° C

Shelf Life

24 Mesi

Conservazione

Temperatura: T ≤ - 18° C

Modalità d'uso

Prodotto da consumarsi previa cottura

Peso Medio

0,016 Kg circa

Imballo Primario

Vassoio PSE + FILM ALIPROT A9 (225X103X20):

Confezione

Pezzi per confezione: 12; Peso Confezione: 0,192 Kg circa; Tara: 0,006 kg circa

Imballo Secondario

Cartone ondulato CODICE GIFCO TBMT/343/B (395x236x120); Tara: 0,240 kg circa

Cartone

Pezzi per cartone: 12; Peso cartone: 2,304 Kg circa; Tara complessiva: 0,312 Kg circa

Note

Valori standard alla consegna.