Data Rev. 19/05/2020



SCHEDA PRODOTTO

Codice Articolo Descrizione

16010

Pol busto rost.all.ap.fra

Busto di pollo rosticceria allevato all'aperto senza uso di antibiotici fresco classe A

Alimentazione

Tipo Prodotto Tipo Confezionamento Codice Indicod

Modalità di conservazione

Vegetale

Refrigerato

Prodotto tradizionale

Sfuso

Colore Marchio Lavorazione

Red Il Campese 1a Lavorazione

Consegna a gg da

5 Produzione

Bollature Sanitarie IT 034 M CE

Pos. Boll. San. Etichetta

GTIN(EAN 128) 98006473160109

Peso variabile

Peso netto singolo pezzo (Gr) Tara confezione (Gr)

Confezioni x imballo

1250,0 +/- 150,0

0.1 1

Pezzi x confezione

Peso netto confezione (Gr) Peso netto imballo (Kg)

11250,0 +/- 1350,0 11,2500 +/- 1,3500

Tara imballo (Gr) 600,0 Imballi x strato Strati x pallet 12 Imballi per pallet (Nr) 48

Peso Lordo Pallet (Kg)

Volume imballi (Cm3) Altezza tot Pallet (Cm)

36000,0000 180,00

Valori Nutrizionali medi	Per 100gr di prodotto
Energia kJ	700 kJ
Energia kcal	167 kcal
Grassi	9.6 g
di cui grassi saturi	2.8 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	20 g
Sale	0.2 g

Standard Microbici

CMT	<500.000 u.f.c./g	
Escherichia coli	<500 u.f.c./g	<u>.</u>
Listeria monocytogenes	Limiti di legge (O.M. 07/12/93)	

Stafilococco coag +	<500 u.f.c./g	
Enterobatteri Totali	<1.000 u.f.c./g	
Salmonella Typhimurium	Assente/25 g	
Salmonella Enteriditis	Assente/25 g	

Standard Qualitativi

Prodotto

Colore tipico delle carni fresche ben dissanguate.

Il busto deve essere:

- · puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue;
- privi di ossa rotte sporgenti;
 correttamente eviscerato (no residui di interiora e feci);
- · privo di piume;
- · privo di lacerazioni della pelle;
- · privo di ematomi.

Sono accettati:

- · scottature sparse di dimensioni non superiori a 2-4 cm;
- · lievi rossori o abrasioni;
- · lieve peluria sparsa.

Taglio nocca +1 cm dall'articolazione.

Taglio collo +1 cm dal petto.

Confezionamento

Il prodotto deve essere protetto.