



SCHEMA PRODOTTO

Codice Articolo Descrizione

76002

Pol busto sez all aperto vf

Busto di pollo allevato all'aperto eviscerato senza frattaglie fresco classe A sfuso da sezionare vecchia fattoria

Alimentazione	Vegetale	Colore	Red
Tipo Prodotto	Prodotto tradizionale	Marchio	Vecchia Fattoria, allevato all
Tipo Confezionamento	Sfuso	Lavorazione	1a Lavorazione
Codice Indicod		Consegna a gg da Produzione	5
Modalità di conservazione	Refrigerato		

Bollature Sanitarie IT 034 M CE

Pos. Boll. San. Etichetta

GTIN(EAN 128) 98006473760026

Ingredienti

Peso variabile		Pezzi x confezione	1
Peso netto singolo pezzo (Gr)	1900,0 +/- 200,0	Peso netto confezione (Gr)	1900,0 +/- 200,0
Tara confezione (Gr)	0,0	Peso netto imballo (Kg)	11,4000 +/- 1,2000
Confezioni x imballo	6		
Tara imballo (Gr)	600,0	Volume imballi (Cm3)	36000,0000
Imballi x strato	4	Altezza tot Pallet (Cm)	180,00
Strati x pallet	12		
Imballi per pallet (Nr)	48		
Peso Lordo Pallet (Kg)	600,0000		

Valori Nutrizionali medi per 100gr di prodotti

Energia kcal	175,00
Energia kJ	730,00
Grassi	11,0
Proteine	19,0
Carboidrati	0,0

Standard Microbici

CMT	<500.000 u.f.c./g
Escherichia coli	<500 u.f.c./g
Listeria monocytogenes	Limiti di legge (O.M. 07/12/93)
Salmonella Typhimurium	Assente/25 g
Salmonella Enteritidis	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.