



Scheda tecnica prodotto
Fegato grasso d'anatra extra

STPFEG16
Rev.00
del 30.06.2007
Pagina 1 di 1

Descrizione prodotto:

Un po' meno delicato del fegato d'oca, ma più caratteristico, più forte e deciso come sapore. La JdC ha scelto di classificarlo in 2 categorie:

- ✓ **Extra:** o prima scelta con una pezzatura tra i 500 e gli 600 g
- ✓ **Mignon:** con una pezzatura che raggiunge i 400 gr.

Caratteristiche organolettiche e sensoriali:

Aspetto: chiaro, dal giallo pallido al rosa chiaro

Consistenza: compatto ma elastico

Pasta: liscia e non granulosa

Sapore: deciso

Odore: vanigliato

Caratteristiche fisiche

Termine minimo di conservazione: 20 giorni

Peso netto unitario: 500 – 600 g

Peso per confezione: 10 Kg

Confezionamento: ogni singolo pezzo viene confezionato sottovuoto utilizzando materiali conformi a tutte le norme vigenti per i materiali ad uso alimentare (D.M: 21.03.73 nonché alla legge 283/62 del 30.04.62. e successivi aggiornamenti)

Modalità di consegna: il prodotto può essere consegnato in idonei imballi di cartone e trasportato con automezzo refrigerato; oppure nel caso in cui l'automezzo non sia a temperatura condizionata si conserva il prodotto in un contenitore a tenuta termica (polistirolo) e si garantisce il mantenimento della "catena del freddo" con l'ausilio di contenitori ghiacciati o ghiaccio secco.

Modalità di conservazione:

T 0/+4°C

Modalità d'uso:

Scaloppato a fettine non troppo sottili e saltato in una padella ben calda con una noce di burro.

Redatto in data:30.06.2007
Firma RGQ:

Verificato in data: 30.06.2007
Firma DPR:

Approvato in data: 30.06.2007
Firma DGE: