



Scheda tecnica prodotto
Cosce d'oca con osso

STPFRE20
Rev.02
del 10.09.2012
Pagina 1 di 1

Stabilimento di commercializzazione/produzione:

In conformità al Reg CE n°853/04 si applica il sistema di autocontrollo HACCP in tutta la filiera produttiva.

Le produzioni si svolgono in locali adibiti al sezionamento carni bianche (riconoscimento CE IT 911 F)

Caratteristiche microbiologiche:

Salmonella SSP: Assente in 25 g

Listeria monocitogenes: Assente in 25 g

Caratteristiche fisiche

Termine minimo di conservazione: 20 giorni

Peso netto unitario: 300 – 400 g

Confezionamento: Il prodotto 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 conservazione:

T 0/+4°C

Redatto in data 24/11/2004
Firma RGQ:

Verificato in data 24/11/2004
Firma DPR:

Approvato in data 24/11/2004
Firma DGE: