



Scheda tecnica prodotto
Cosce d'anatra con osso

STPFRE23
Rev.02
del 16.03.2009
Pagina 1 di 1

Stabilimento di commercializzazione/sezionamento:

In conformità ai Reg CE n°852/04 e 853/04 si applica il sistema di autocontrollo HACCP in tutta la filiera produttiva.

Le produzioni si svolgono in locali adibiti sezionamento carni bianche, riconoscimento IT 911 F CE

Descrizione prodotto:

Coscia di oca completa di osso e pelle dalla carne soda e saporita. Si presta a cotture lente al forno o nel grasso stesso, in padella.

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 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

Redatto in data:24/11/2004
Firma RGQ:

Verificato in data:24/11/2004
Firma DPR:

Approvato in data:24/11/2004
Firma DGE: