



Scheda tecnica prodotto  
**Oca a busto**

STPFRE31  
Rev.01  
del 02.05.2007  
Pagina 1 di 1

**Stabilimento di commercializzazione/sezionamento:**

Jolanda de Colò, Palmanova, Udine.

Riconoscimento CEE come deposito frigorifero N. 911 F

Riconoscimento CEE per il sezionamento delle carni di volatili da cortile N.911 F

**Catteristiche microbiologiche:**

Coliformi fecali : < 100 UFC/gr  
*Stafilococcus Aureus*: < 500 UFC/gr  
*Salmonella SSP*: Assente in 25 gr  
*Listeria monocitogenes* : Assente in 25 gr

**Caratteristiche fisiche**

**Termine minimo di conservazione:** 20 giorni

**Peso netto unitario:** 4 – 5 Kg

**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:02.05.2007  
Firma RGQ:

Verificato in data:02.05.2007  
Firma DPR:

Approvato in data:202.05.2007  
Firma DGE: