

**Scheda tecnica di PRODOTTO FINITO SEZIONATO
CONGELATO**

DENOMINAZIONE DI VENDITA	PETTO DI POLLO GELO (bianco) CLASSE A	
DESCRIZIONE ARTICOLO	PETTO DI POLLO SENZA OSSO SENZA PELLE PRONTO PER LA COTTURA, DISSANGUATO E PRIVO DI COLORANTI E CONSERVANTI	
CONFEZIONAMENTO	In sacchetto sottovuoto 2.0kg circa per sacchetto peso variabile	
IMBALLAGGIO	TIPOLOGIA: cassetta cartone 20x30 h14 4 sacchetti sottovuoto per cassetta 104 cassette per pallet	
DESTINAZIONE D'USO	Vendita al consumatore finale o a stabilimento di ulteriore trasformazione	
ISTRUZIONI PER L'USO	Da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	≤ - 18°C prodotto congelato	
SHELF LIFE	Prodotto congelato: 540 gg dalla data di congelamento	
PROVENIENZA – ORIGINE	Origine della carne:	ITALIA
ALLERGENI	PRESENTI:	nessuno.
	POSSIBILI TRACCE:	nessuno.
SPEDIZIONE E TRASPORTO	Il prodotto viene consegnato alla temperatura massima al cuore di -18° C per prodotto congelato	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Microrganismi a 30°C	≤1000000 ufc/g
	Escherichia coli β-glucuronidasi positivi	≤500 ufc/g
	Stafilococchi coagulasi-positivi (S.aureus e altre specie) a 37°C	≤1000 ufc/g
	Anaerobi solfito-riduttori a 37°C	≤1000 ufc/g
	Salmonella Typhimurium e Salmonella Enteritidis	assente/25 g
	Listeria monocytogenes	≤1000 ufc/g
CARATTERISTICHE CHIMICHE	assenza di residui di sostanze vietate o di sostanze consentite in quantità superiori ai limiti legali assenza di sostanze migranti dal materiale di confezionamento in quantità superiori ai limiti legali	
CARATTERISTICHE FISICHE	assenza di corpi estranei colore: paglierino consistenza: soda – priva di grasso ed ematomi.	