

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		Rev.01 del 03/05/17	
ASTRO SRL		Articolo: POLLI BUSTO 1200 H SOTTOVUOTO Cod: P2512H	
		IT 0355 S CE	
ASTRO SRL - VIA S.ROCCO, 24 - BASALDELLA DI CAMPOFORMIDO (UD)			
Informazioni sul Prodotto			
Provengono da animali di I° qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione, macellati in regime di Autocontrollo.			
Origine: Italia			
Destinazione d'uso			
Per ulteriore lavorazione da parte dei clienti per prodotti sezionati e prodotti a base di carne			
Il prodotto è destinato al consumatore finale, e va consumato previa accurata cottura			
Il consumatore finale è la popolazione generale, senza alcun indirizzo particolare verso gruppi caratterizzati dalla presenza di particolari fattori di rischio o per suscettibilità specifica agli agenti responsabili di processi patologici provocati o trasmessi da alimenti.			
Caratteristiche Organolettiche			
Sono dissanguati e privi di collo, testa e zampe. Sono eviscerati ed esenti da fratture, edemi ed ematomi. Hanno una carne di colorito giallo o bianco a seconda del tipo di alimentazione in vita.			
Caratteristiche Chimiche e Microbiologiche		Caratteristiche nutrizionali (valori medi per 100g di parte edibile)	
Microrganismi Mesofili:	< 1 x 10 ⁶ ufc/g	Valore energetico:	Kj 717 Kcal 171
Escherichia Coli:	< 200 ufc/g	Proteine:	g 19
Listeria Monocytogenes:	nei limiti di legge	Carboidrati:	g 0
Salmonella:	assente in 25g	di cui zuccheri:	g 0
OGM:	assenti	Grassi:	g 10,6
Allergeni:	assenti	di cui saturi:	g 3,3
		Sale:	g 0,15
Residui di contaminanti, fitofarmaci, antibiotici, tireostatici, ormoni e sostanze ormonosimili assenti o entro i limiti di legge			
Imballaggio e Confezionamento			
Peso Singolo Pz:	1,2 kg ca.	Etichettatura: conforme alle leggi vigenti	
N° Pz. x Conf:	1	Cod. EAN 13: 2245119	
Peso Conf.:	1,2 kg circa		
N° Conf. x Cassa:	6		
Peso Cassa:	7,20 kg ca.		
Tipo Conf.:	sfusi + nylon alimentare		
Tipo Imballaggio:	cartone		
Conservazione e conservabilità			
Temperatura di conservazione:	da 0° C a +4° C		
Temperatura di trasporto:	da 0° C a +4° C		
Shelf life:	12 gg		
Per approvazione RGQ			