SCHEDA TECNICA

Rev. 01 del 20.11.2016

FUSI DI POLLO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA SOTTOVUOTO (Reg. CE 834/2007)

Codice prodotto: 25445

Confezionato in vassoio di polietilene termoformato sottovuoto
Imballo secondario in scatola di cartone ondulato

Descrizione	Tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre ottenuto da sezionamento di pollo allevato con metodo biologico (vedi Reg. CE N.834/2007). Si tratta di animali nati, allevati e macellati in ITALIA.
Stabilimento di produzione	**BOLLO IT 0194/M CE - IT 134/L CE**
Valore nutrizionale per 100 g ***Fonte INRAN "Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione"**	**Valore energetico: 125 Kcal – 523 KJ** **Proteine: 18,4 g** **Carboidrati: 0 g** **- di cui zuccheri: 0 g** **Grassi: 5,7 g** **- di cui acidi grassi saturi: 1,6 g** **Sale: 0,1 g**
Requisiti microbiologici	Conformi al Reg. 2073/05 e successive modifiche
Contaminanti	Conformi alle vigenti normative
Dichiarazione allergeni	Allergeni (Reg. 1169/2011): assenti
Corpi estranei	Assenti
Modalità di trasporto	≤ 7 °C (Regolamento CE N. 853/2004)
Shelf Life	Giorni 17 nelle confezioni integre
Conservazione	**Temperatura:** ≤ 4° C (Regolamento CE N. 853/2004)
Modalità d'uso	Prodotto da consumarsi previa cottura
Pezzatura	3 confezioni da 10 pezzi per singola confezione. Peso totale dell'imballo 6,500 kg circa

Carnesì Srl- Vago di Lavagno (VR)