SCHEDA TECNICA

Rev. 01 del 20.10.2016

COSCIA DI POLLO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA SOTTOVUOTO

(Reg. CE 834/2007)

Codice prodotto: 25190

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

Descrizione	Femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre ottenuta da sezionamento di pollo allevato con metodo biologico (vedi Reg. CE N.834/2007). Le due sezionature sono effettuate in corrispondenza delle articolazioni. Si tratta di animali nati, allevati e macellati in ITALIA.
Bollatura sanitaria	**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
Presenza allergeni	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	4 confezioni in un cartone da 6 pezzi per singola confezione. Peso totale dell'imballo 10,5 kg circa

Carnesì Srl – Vago di Lavagno (VR)