

AGRILUCE	SPECIFICA DI QUALITA'	S ART 68 Emissione 07 del 29.12.11 Pagina 1 di 2
	COSCETTE DI POLLO BIOLOGICHE	

SCHEDA TECNICA *** BIO ***

*Agriluce è sottoposta a regime di controllo secondo quanto previsto dal Reg. CEE 834/07 inerente il metodo di produzione biologico relativamente alla lavorazione e confezionamento carni : Ente certificatore : B.I.O.S. S.r.l. - Codice B.I.O.S. : **IT BSI T251***

PRODOTTO

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	COSCETTE DI POLLO BIOLOGICHE
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	COSCE DI POLLO BIOLOGICHE
CLASSE	A
INGREDIENTI	CARNE DI POLLO - COSCE
CODICE ARTICOLO	0134

METODO PRODUTTIVO

COSCETTE DI POLLO OTTENUTE DA SEZIONAMENTO DI POLLO ALLEVATO CON METODO BIOLOGICO

- Sezionamento del pollo alla temperatura di 0/+4°C in sala a temperatura controllata ;
- Confezionamento in buste di polietilene sottovuoto per alimenti ;
- Etichettatura ed imballaggio in casse di plastica ;
- Stoccaggio in cella a 0/+4°C ;

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

COLORE	BIANCO - ROSA TENDENTE AL GIALLO
ODORE	TIPICO DEL PRODOTTO
TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	FRESCO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

ACCERTAMENTI	VALORI LIMITE
Carica mesofila totale	UFC/G < 100.000
Escherichia coli	UFC/G < 100
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/G < 100
Salmonella spp su 25 g	ASSENTE IN 25 G
Listeria monocytogenes	MPN/G Limiti O.M. 07/12/1993

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 g di prodotto :

Proteine	Grassi	Kj	Kcal
17,8 g	13,4 g	798	192

AGRILUCE	SPECIFICA DI QUALITA'	S ART 68 Emissione 07 del 29.12.11 Pagina 2 di 2
	COSCETTE DI POLLO BIOLOGICHE	

CONFEZIONAMENTO E IMBALLO

PEZZATURA	TIPO CONF.	PEZZI PER CONF.	PESO INDICATIVO PER CONF.	CONF. PER CASSA	PESO INDICATIVO PER CASSA
da gr. 350 a 450	Sottovuoto	6	kg. 2,30- 2,80	n. 4	kg. 10,50

CONSERVAZIONE

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	MANTENERE FRA 0°C e +4°C
TEMPO DI CONSERVAZIONE	17 GIORNI DALLA DATA DI PRODUZIONE SE CONSERVATE IN CONFEZIONE INTEGRA E ALLA TEMPERATURA CORRETTA.

ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE – D. Lgs. N.114/06 in attuazione alla Direttiva 2006/142/CE)

ALLERGENI	PRESENZA/ASSENZA	PRESENZA IN TRACCE <i>Contaminazione crociata</i>	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) E DERIVATI	ASSENZA	ASSENZA	ASSENZA
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	ASSENZA	ASSENZA	ASSENZA
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	ASSENZA	ASSENZA	ASSENZA
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PES	ASSENZA	ASSENZA	ASSENZA
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	ASSENZA	ASSENZA	ASSENZA
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	ASSENZA	ASSENZA	ASSENZA
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (compreso il lattosio)	ASSENZA	ASSENZA	ASSENZA
FRUTTA A GUSCIO : mandorle, nocciole, pistacchi, noci comuni, di agaciù, di Queensland, del Brasile, noci pecan e prodotti derivati	ASSENZA	ASSENZA	ASSENZA
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO	ASSENZA	ASSENZA	ASSENZA
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	ASSENZA	ASSENZA	ASSENZA
LUPINO e prodotti a base di lupino	ASSENZA	ASSENZA	ASSENZA
MOLLUSCHI (gasteropodi, bivalvi, o cefalopodi) e prodotti a base di Molluschi	ASSENZA	ASSENZA	ASSENZA
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo	ASSENZA	ASSENZA	ASSENZA
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE > 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	ASSENZA	ASSENZA	ASSENZA

Verifica RGQ	Approvazione DIR