

AGRILUCE	SPECIFICA DI QUALITA'	S ART 69 Emissione 06 del 02.12.11 Pagina 1di 2
	PETTI DI POLLO BIOLOGICI	

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	PETTI DI POLLO BIOLOGICI
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PETTO DI POLLO BIOLOGICI
INGREDIENTI	CARNE DI POLLO - PETTO
CLASSE	A
CODICE PRODOTTO	0137

METODO PRODUTTIVO

PETTI DI POLLO OTTENUTI DA SEZIONAMENTO DI POLLO ALLEVATO CON METODO BIOLOGICO

- Sezionamento del pollo alla temperatura di 0/+4°C in sala a temperatura controllata ;
- Confezionamento dei petti di pollo 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 < 500.000
Coliformi totali	UFG/G < 1.000
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
24,8 g	1,1 g	462	109

AGRILUCE	SPECIFICA DI QUALITA'	S ART 69 Emissione 06 del 02/12/11 Pagina 2 di 2
	PETTI DI POLLO BIOLOGICI	

CONFEZIONAMENTO E IMBALLO

PEZZATURA	TIPO CONF.	PEZZI PER CONF.	PESO INDICATIVO PER CONF.	CONF. PER CASSA	PESO INDICATIVO PER CASSA
da gr. 250 a 350	Sottovuoto	6	kg. 1,8	n. 4	kg. 8,00

TIPO IMBALLO	PALLET CASSE PER PIANO	PALLET CASSE PER ALTEZZA	PALLET CASSE TOTALI
CASSE PLASTICA	4	10	40

CONSERVAZIONE

CONSERVAZIONE	
MODALITA'	MANTENERE FRA 0°C e +4°C
TEMPO	18 GIORNI DALLA DATA DI PRODUZIONE 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 <i>PRODUTTIVO</i>
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 PESCE	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