



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

SPE-PRD-
17B2**FUSI DI POLLO BIOLOGICO**

EMISSIONE: 1 01/01

REVISIONE: 1 03/16

AREA CONTROLLO QUALITÀ

Pagina 1

Di 1

SCHEMA COMMERCIALE

DESCRIZIONE TIBIA E FIBULA UNITAMENTE ALLA MUSCOLATURA CHE LI RICOPRE OTTENUTO DA SEZIONAMENTO DI POLLO ALLEVATO CON METODO BIOLOGICO.

ORIGINE: ITALIA

TIPOLOGIA
ALLEVAMENTO: ALLEVATO A TERRA

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Energia	648 kJ
	155 kcal
Grassi	9,0 g
di cui acidi grassi saturi	3,20 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	< 0,5 g
Proteine	18,5 g
Sale*	0,20 g

*Derivante dal sodio naturalmente presente nella carne

CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGIO E LINEE MERCEOLOGICHE

	X 10 200-240 g Sottovuoto Cod.121249
Modello confezione	Vassoio polietilene termoformato
Dimensione confezione	
Porzioni per confezione	10
Peso per confezione	2,000-2,400 Kg
Tipo imballo	Cartone
Dimensioni imballo	400X300X150 mm
Confezioni per imballo	3
Peso imballo	6,600 Kg
Pallet casse per piano	8
Pallet casse per altezza	13
Pallet casse totali	104
Pallet dimensioni	800X1200 mm
Pallet peso netto	686 Kg
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	17 giorni sottovuoto



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SPE-PRD-
17B2

FUSI DI POLLO BIOLOGICO

EMISSIONE: 1 01/01

REVISIONE: 1 03/16

AREA CONTROLLO QUALITÀ

Pagina 1

Di 1

CARATTERISTICHE GENERALI

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

CONSERVARE TRA 0° E +4°C.
CONSUMARE PREVIA COTTURA
FRESCO CLASSE A

TIPOLOGIA PRODOTTO

BOLLATURA SANITARIA

BOLLO IT 0194/M CE, IT 134/L CE

TIPOLOGIA ETICHETTATURA

BIOLOGICA

INFORMAZIONE SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE:

Nessun allergene come da Allegato II del Reg. CE 1169/2011



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SPE-PRD-
17C2

FUSI DI POLLO BIOLOGICO

EMISSIONE: 1

REVISIONE: 1

AREA CONTROLLO QUALITÀ

Pagina 1

Di 3