


|   |  |                  |
|---|--|------------------|
|  | <p>Scheda Tecnica Prodotto</p> <p>PETTO DI POLLO</p> | <p>SPE - PRD</p> |
|---|--|------------------|

|  |                         |                          |
|--|-------------------------|--------------------------|
| <p>Revisione     <b>5</b>    10/21</p> | <p><b>PRD121163</b></p> | <p>Pagina 1<br/>di 2</p> |
|--|-------------------------|--------------------------|

**DESCRIZIONE:**     PETTO DI POLLO SENZA PELLE. PIGMENTAZIONE BIANCA  
Description

Informazioni sulle componenti allergeniche: Nessun allergene come da Reg. UE 1169/2011

**ORIGINE:**             ITALIA  
Origin

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:**             Conservare tra 0° E 4°C  
Conservation mode

**MODALITA' DI CONSUMO:**                         Consumare previa cottura.  
Consumption mode

**CLASSE DI CONFORMITA':**                         FRESCO CLASSE A  
Conformity Class


**STABILIMENTO DI PRODUZIONE:**             IT 0194/M CE CARNJ SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA. Loc.  
Production plant                                     Cerrete Collicelli, 8 Cingoli (MC); IT 134/L CE CARNJ SOCIETA'  
COOPERATIVA AGRICOLA    Via Carrozze Vaccili, 13 Castelplanio  
(AN)

## Scheda Organolettica

|                     |  |
|---------------------|--|
| ASPETTO             | Petto di pollo intero senza pelle con clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.<br>Assenza di contaminazioni proprie o improprie |
| COLORE              | Pelle bianca/carne bianco rosea  |
| ODORE               | Tenue, sui generis, assenza di altri odori propri o estranei.  |
| SAPORE DOPO COTTURA | Delicato, caratteristico del prodotto, assenza di retrogusto e di sapori estranei.   |

## Scheda Microbiologica

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| CARICA BATTERICA TOTALE            | < 100.000 u.f.c./g  |
| E.COLI                             | < 100 u.f.c./g  |
| STAFILOCOCCI<br>COAGULASI POSITIVI | < 100 u.f.c./g  |
| LISTERIA<br>MONOCYTOGENES          | O.M. 07-12-93: su 3 u.c.: 1 < 11 u.f.c./g; 2 < 110 u.f.c./g |
| SALMONELLA ENTERITIDIS             | Assente/25 g  |
| SALMONELLA<br>TYPHIMURIUM          | Assente/25 g  |
| CAMPYLOBACTER JEJUNI               | Assente/25g   |

|   |  |                          |
|---|--|--------------------------|
|  | <p>Scheda Tecnica Prodotto</p> <p>PETTO DI POLLO</p> | <p>SPE - PRD</p>         |
| <p>Revisione     5    10/21</p>   | <p><b>PRD121163</b></p>                              | <p>Pagina 2<br/>di 2</p> |

## CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

|   |                      |
|---|----------------------|
| <b>Peso per confezione</b><br>Package weight              | 3.100 Kg             |
| <b>Tipo imballo</b><br>Carton Type                        | CARTONE EURO MONTATO |
| <b>Dimensioni imballo</b><br>Carton dimensions            | 600x400x140 mm       |
| <b>Pezzi per imballo</b><br>Packages per cartons          | 4                    |
| <b>Peso imballo</b><br>Carton weight                      | 12.400 Kg            |
| <b>GTIN14 imballo</b><br>Carton GTIN14                    | 98016026042059       |
| <b>Pallet casse per piano</b><br>Pallet cartons per floor | 4                    |
| <b>Pallet casse per altezza</b><br>Pallet floor counter   | 13                   |
| <b>Pallet casse totali</b><br>Pallet total cartons        | 52                   |
| <b>Pallet dimensioni</b><br>Pallet dimensions             | 1200x800 mm          |
| <b>Pallet altezza</b><br>Pallet total height              | 1964 mm              |
| <b>Pallet peso netto</b><br>Pallet total net weight       | 644.800 Kg           |
| <b>Giorni di scadenza</b><br>Shelflife days               | 18                   |

Prodotto confezionato sottovuoto. Non forare la confezione

NOTA BENE: i materiali utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti e conformi al reg. CE 1935/2004 reg. CE 2023/2006 reg. UE 10/11 ed eventuali successivi aggiornamenti