

**CZ SOCIETA' AGRICOLA SRL**  
Via Villanterio 27010 GERENZAGO (PV)

MACELLO E LABORATORIO DI SEZIONAMENTO VOLATILI DA CORTILE  
RICONOSCIMENTO VETERINARIO CE – IT 0451 M  
DECR. MIN. SAN. N. 600.7/24475/58.14/17.17 DEL 12/05/1994.

**SCHEDA MERCEOLOGICA**

**PETTO D'ANATRA GELO**  
ALLEVATO E MACELLATO IN ITALIA

DESCRIZIONE: prodotto ottenuto dal sezionamento di anatre eviscerate, provenienti dai ns allevamenti e macellate c/o il ns impianto, sottoposto a vigilanza veterinaria permanente. **NO OGM**

DENOMINAZIONE MERCEOLOGICA: **petto d'anatra con pelle congelato**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI: Carica batterica mesofila: <= 500.000 u.f.c./g  
Stafilococchi aurei: <= 1000 u.f.c./g  
Escherichia coli: <= 300 u.f.c./g  
Listeria monocytogenes: assente in 25 g  
Sostanze inibenti: assenti  
Clostridi S.R.: <= 10 u.f.c./g  
Salmonella: assente in 25 g  
Lieviti: <= 1000 u.f.c./g  
Muffe: <= 500 u.f.c./g  
Bacillus Cereus: <= 10 u.f.c./g  
Campylobacter jejuni: <= assente

CONFEZIONAMENTO Ed IMBALLAGGIO: Petto d'anatra con pelle in confezioni sottovuoto in cartoni contenenti nr. 8 pezzi se petto d'anatra maschio, nr. 12 pezzi se petto d'anatra femmina, 16 pezzi se petto maschio a metà.  
Peso medio singolo pezzo  
0.650 kg (femmina)  
0.900 kg (maschio)  
**CRT40x29x11 96 CRT x PALLET (8XSTR.X12)**  
**E' comunque possibile adeguarsi ad esigenze diverse.**

BOLLATURA SANITARIA: Etichette in materiale plastico, idoneo per alimenti.

LOTTO DI PRODUZIONE: Viene indicato su confezioni c/o imballaggi.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: In condizioni di congelazione (- 18° C. ) il prodotto si mantiene per 24 mesi.

MODALITA' DI TRASPORTO Il trasporto viene effettuato con mezzi frigoriferi autorizzati ad una temperatura di - 18° C.

PARAMETRI ANALITICI: (VALORI MEDI)      Umidità:      68,00 % +/- 5  
Ceneri:      1,00 % +/- 0,3

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR

K Calorie      160  
K Joule      650  
Proteine:      23,00 %  
Grassi:      8,00 %  
                di cui saturi 4,9 g  
Carboidrati:      1 g  
                di cui zuccheri      0 g  
sodio:      70 mg

RINTRACCIABILITA' : Il prodotto è identificato tramite un codice a otto cifre ( in D.D.T. come Lotto ), di cui le prime quattro indicano l'allevamento di provenienza, le successive, mese e giorno di produzione.

febbraio '17