

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO**

Rev. 00 del 06/06/2016

Pag. 1 di 2

Descrizione prodotto: **SPIEDINI DI POLLO E SALSICCIA CONFEZIONATI**Codice prodotto: **208**Classe: **A**Foglio cartene nella cassa sul fondo: SI NOFoglio cellophan nella cassa: SI NOTipologia: **Preparazione di carni fresche di volatili da cortile – Boll. San. IT 0702 S CE**Modello etichetta pubblicitaria o sigillo: **marchio "FERRARI MAURIZIO"**

Ingredienti.....	Carne pollo 48%, salsiccia di pollo 21% (carne di pollo 86%, acqua, aromi, destrosio, sale, antiossidanti: E300, E301), pancetta suino 15%, zucchine, peperoni.
Principali fasi processo produttivo.....	Il prodotto viene lavorato nel locale adibito alla preparazione dei prodotti lavorati separato dal locale sezionamento. Dopo essere stato confezionato il prodotto viene stoccato nella cella dei prodotti finiti.
Modalità di utilizzo.....	Da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto.
Modalità di trasporto.....	Trasporto con mezzi frigoriferi ad una temperatura compresa tra 0 e + 4°.
Modalità di vendita.....	Cassa di plastica, vassoio
Confezione.....	Vassoio con film plastico
Unità di vendita.....	Cassa plastica 58,5x38,5x15,0 cm. – tara 0,500 kg. Vassoio 22,3 x 15,9 x 2,8 cm. – tara 0,010 kg.
Pezzi per confezione n°	3
Confezioni per unità di vendita.....	12
Peso per pezzo.....	Da 150 a 180 gr.
Peso netto per confezione.....	450 – 550 gr.
Peso netto per unità di vendita.....	5,50 – 6,50 Kg.
Etichettatura.....	Conforme al Regolamento (UE) n. 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni.
Materiali.....	Idonei al contatto con gli alimenti, D.M. 21-03-1973 e successive modifiche e integrazioni. Conformi al Regolamento (UE) n. 10/2011 e successive modifiche e integrazioni.
Temperatura di conservazione.....	0°- 4° C
Durata gg.....	7
Controlli igienico-sanitari.....	Autocontrollo del produttore in conformità a quanto prescritto dalla normativa cogente applicabile e dagli standard igienico sanitari BRC e IFS Food.
Parametri microbiologici alla produzione (Reg. CE n. 2073/2005):	
Salmonella spp	Assente in 25 gr.
Escherichia Coli	500 – 5000 ufc/g.

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO**

Rev. 00 del 06/06/2016

Pag. 2 di 2

Dichiarazione nutrizionale	Nutriente	Valore medio su 100g	U.M.	AR / VNR medio su 100g
	Energia Kjoule	593	Chilojoule	7,05%
	Energia Kcalorie	142	Chilocalorie	7,10%
	Grassi totali	8,4	Grammi	12,01%
	Acidi grassi saturi	1,4	Grammi	7,19%
	Carboidrati	0,8	Grammi	0,30%
	Zuccheri	0,7	Grammi	0,77%
	Proteine	16	Grammi	31,24%
	Sale	0,9	Grammi	14,40%
Dichiarazione allergeni	Allergene	Stato	Prodotti allergizzanti	
	Cereali contenenti glutine	Assente		
	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente		
	Uova e prodotti a base di uova	Assente		
	Pesce e prodotti a base di pesce	Assente		
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente		
	Soia e prodotti a base di soia	Assente		
	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente		
	Frutta a guscio	Assente		
	Sedano e prodotti a base di sedano	Assente		
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente		
	Anidride solforosa e solfiti	Assente		
	Lupini e prodotti a base di lupini	Assente		
	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente		
Senape e prodotti a base di senape	Assente			
Note.....				

Data di aggiornamento: Marzo 2019