



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SPE-PRD-
18A2PETTO DI POLLO DA AGRICOLTURA
BIOLOGICA

EMISSIONE: 1 01/01

REVISIONE: 24 04/15

AREA CONTROLLO QUALITÀ

Pagina 1

Di 3

SCHEDA COMMERCIALE

DESCRIZIONE PETTO DI POLLO SENZA PELLE OTTENUTO DA SEZIONAMENTO DI POLLO
ALLEVATO CON METODO BIOLOGICO.

ORIGINE: ITALIA

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI	VALORI ENERGETICI	
23,7 g.	0,0 g	2,0 g.	kcal 113	kJ 477

CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGIO E LINEE MERCEOLOGICHE

	SMK Cod.101171 CS, 101170 AL, 102151 AL HE	CONF. SOTTOVUOTO Cod. 121141, 121151 BA	SFUSO Cod. 124105 CS	FAM GP Cod.: 121139
Modello confezione	902	Vassoio polietilene termoformato		558 A
Dimensione confezione	230X145X55 mm			265X190X60 mm
Porzioni per confezione	1 (Metà petto)	2 (petti interi)		3 (petti interi)
Peso per confezione	0,380-0,480 Kg	1,500-1,900 Kg		1,500-2,000 Kg
Tipo imballo	Cartone	Cartone	Cartone + sacco in polietilene	Cartone
Dimensioni imballo	400X300X150 mm	400X300X150 mm	600X400X140 mm	400X300X150 mm
Confezioni per imballo	6	4	24	2
Peso imballo	2,580 Kg	6,800 Kg	18,000-23.000 Kg	3,500 Kg
Pallet casse per piano	8	8	4	8
Pallet casse per altezza	12	12	12	12
Pallet casse totali	96	96	48	96
Pallet dimensioni	800X1200 mm	800X1200 mm	800X1200 mm	800X1200 mm
Pallet peso netto	248 Kg	653 Kg	984 Kg	336 Kg
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	12 giorni in atmosfera protettiva	19 giorni sottovuoto	8 giorni sfuso	8 giorni

VERIFICATO E APPROVATO DA RCQ



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SPE-PRD-
18A2**PETTO DI POLLO DA AGRICOLTURA
BIOLOGICA**

EMISSIONE: 1 01/01

AREA CONTROLLO QUALITÀ

Pagina 2

REVISIONE: 24 04/15

Di 3

	CONF. SOTTOVUOTO NL Cod. 121161	CONF. SOTTOVUOTO KABIR Cod. 121146	SKIN Cod.: 102157 AB, 102158 AL, 102227 DE	CONF. SOTTOVUOTO NL Cod. 121168
Modello confezione	Vassoio polietilene termoformato	Vassoio polietilene termoformato	SF5/40	Vassoio polietilene termoformato
Dimensione confezione			230x145x45 mm	
Porzioni per confezione	6 (pezzatura petto senza forcella e senza controfiletto a metà 200-400 gr)	24 (pezzatura petto senza forcella a metà 150-200 gr)	1 (metà petto)	14-20 (Metà petto senza forcella ritagliato a metà 145-179 gr)
Peso per confezione	1,500-2,500 Kg	3,600-4,800 Kg	0,270 – 0,400	2,500-2,900 Kg
Tipo imballo	Cartone	Cartone	Cartone	Cartone
Dimensioni imballo	600X400X140 mm	600X400X140 mm	400X300X150 mm	600X400X140 mm
Confezioni per imballo	6	4	6	4
Peso imballo	12,000 Kg	16,800 Kg	2,010 Kg	10,800 Kg
Pallet casse per piano	4	4	8	4
Pallet casse per altezza	12	12	12	12
Pallet casse totali	48	48	96	48
Pallet dimensioni	800X1200 mm	800X1200 mm	800X1200 mm	800X1200 mm
Pallet peso netto	576 Kg	806 Kg	193 Kg	518 Kg
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	19 giorni sottovuoto	19 giorni sottovuoto	17 giorni skin	19 giorni sottovuoto

	CONF. SOTTOVUOTO KABIR NL Cod. 121175	CONF. SOTTOVUOTO KABIR Cod. 121182	INNERFILLET CONFEZIONATO SOTTOVUOTO Cod. 102942
Modello confezione	Vassoio polietilene termoformato	Vassoio polietilene termoformato	Vassoio polietilene termoformato
Dimensione confezione-		-	-
Caratteristiche	pezzatura petto senza forcella a metà 210-300 gr)	pezzatura petto senza forcella 330-500 gr)	Filetto di petto di pollo
Porzioni per confezione	12-17	6	-
Peso per confezione	2,500-2,750 Kg	2,000-3,000 Kg	3,000 Kg ca.
Tipo imballo	Cartone	Cartone	Cartone
Dimensioni imballo	600X400X140 mm	400X300X150 mm	600X400X140 mm
Confezioni per imballo	4	4	4
Peso imballo	12,500 Kg	10,000 Kg	12,000 Kg
Pallet casse per piano	4	8	4
Pallet casse per altezza	12	12	12
Pallet casse totali	48	96	48
Pallet dimensioni	800X1200 mm	800X1200 mm	800X1200 mm
Pallet peso netto	600 Kg	960 Kg	576 Kg
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	19 giorni sottovuoto	19 giorni sottovuoto	19 giorni sottovuoto

VERIFICATO E APPROVATO DA RCQ



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SPE-PRD-
18A2

PETTO DI POLLO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

EMISSIONE: **1** 01/01

REVISIONE: **24** 04/15

AREA CONTROLLO QUALITÀ

Pagina 3

Di 3

CARATTERISTICHE GENERALI

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

TIPOLOGIA PRODOTTO
BOLLATURA SANITARIA
TIPOLOGIA ETICHETTATURA

CONSERVARE TRA 0°E + 4°C.
CONSUMARE PREVIA COTTURA
FRESCO CLASSE A
BOLLO IT 0194/M CE
BIOLOGICA

FINESCHEDA



VERIFICATO E APPROVATO DA RCQ

<p>8</p> 	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</p> <p>PETTO DI POLLO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</p>	<p>SPE-PRD-18B2</p>
<p>EMISSIONE: 1 08/98</p> <p>REVISIONE: 5 04/15</p>	<p>AREA CONTROLLO QUALITÀ</p>	<p>Pagina 1</p> <p>Di 3</p>

SCHEDA ORGANOLETTICA ,CHIMICA ,BATTERIOLOGICA

ASPETTO	Filetto senza pelle, con clavicola e la punta cartilaginea dello sterno. Prodotto umido naturale, perfettamente spellato, senza scottature, zone disidratate e insanguinate, completamente dissanguato, assenza di contaminazioni proprie ed improprie.
COLORE	Rosa tendente al rosa intenso
ODORE	Tenue, sui generis, assenza di altri odori propri o estranei
SAPORE DOPO COTTURA	Delicato, caratteristico del prodotto, assenza di retrogusto , di sapori estranei, di rancido e/o di pesce

ACQUA 73.1 g +/- 3.0

PROTEINE 23,7 g +/-2.0

GRASSI 2,0 g +/-2.0

CARBOIDRATI 0,0 g

CENERI 1.2 g +/-0.5



CARICA BATTERICA TOT. < 100.000 UFC/g

E. COLI < 100 UFC/g

STAFILOCOCCI COAG. + < 100 UFC/g

SALMONELLA spp Assente/25 gr

LISTERIA M. O.M.: 07/12/93: su 3 u.c.: 1 u.c. < 11 ufc/g, 2 u.c. < 110 ufc/g

CAMPYLOBACTER JEJUNI Assente/25 gr

CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTT. Assente/25 gr

VERIFICATO E APPROVATO DA RCQ

Francisco Jh.