

	<b>Scheda Tecnica Commerciale</b>	
<b>denominazione merceologica</b>	<b>POLLO FUSI IN BUSTA SOTTOVUOTO</b>	
<b>codice commerciale</b>	<b>B2955</b>	
<b>Data di revisione</b>	14.01.2015	

[PDF SCHEDA TECNICA PRODOTTO](#)

**descrizione** Fusi di pollo: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Presentano le caratteristiche previste delle carni di pollame di classe A descritte nel Reg. CE 543/2008.

**ingredienti** Carne di pollo

**Nr. Pezzi/confezione** 15  
**peso medio confezione** 1,800 Kg. ca.  
**Nr. Confezioni/cassa** 5  
**peso medio cassa** 9,000 Kg. ca.  
**nr. Casse/pallet** 36

<b>tipo cassa</b>	CASSA 59X39X13 T.V.	<b>tara</b>	20 gr. ca.
<b>tipo pallet</b>	PALLETS 80 X 120 LEGNO EPAL/EUR	<b>tara</b>	0,450 Kg. ca.
		<b>tara</b>	22,0 Kg. ca.

<b>codice indicod variabile No prix</b>	<b>confezione</b>	<b>GTIN</b>
2129550		98008110528556

**modo di conservazione** 0°C < T < 4°C **shelf-life** 13 giorni

<b>parametri microbiologici</b>	
carica batterica mesofila	500.000 ufc/g
Escherichia coli	100 ufc/g
Staphilococcus aureus	500 ufc/g
salmonella	limiti di legge
Listeria monocytogenens	limiti di legge
SOSTANZE INIBENTI	limiti di legge

**note** Valori standard alla consegna.

E' vietata la riproduzione del presente documento. I dati riportati hanno solamente carattere informativo. AIA S.p.A. si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso le caratteristiche del prodotto riportate in questa scheda. La presente annulla e sostituisce la precedente.