
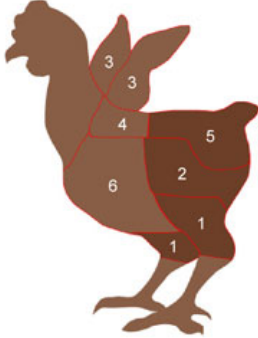




COSCE DI POLLO AROMATIZZATE	
DESCRIZIONE ARTICOLO	 
INGREDIENTI	CARNE DI POLLO, SPEZIE
ORIGINE	ITALIA
ALLERGENI	ASSENTI
METODO DI PRODUZIONE	Taglio di carne di pollo sezionato e ricavato dalla coscia. Ottimo da fare alla griglia, in padella o al forno.
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	VASCHETTA IN POLISTIRENE ESPANSO ASSORBENTE E FILM IN PVC DI COPERTURA
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	DA 0°C A +4°C
MODALITA' E CONDIZIONI PER IL TRASPORTO	DA 0°C A +4°C
PERIODO DI CONSERVAZIONE	MAX 10 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO
METODO DI DISTRIBUZIONE	CON AUTOMEZZI PROPRI O CON AUTOTRASPORTATORI
CONDIZIONI DI MANTENIMENTO DA PARTE DEL CLIENTE PRIMA DEL CONSUMO/UTILIZZO	DA CONSERVARE DA 0°C A +4°C

IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO	CODICE NUMERICO		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
PARAMETRI	LIMITI		RIFERIMENTI
	m	M	
Carica Batterica Totale (CBT)	inferiore a 632 ufc/cm ² (Logaritmo Medio Giornaliero 2,8 ufc/cm ²)	superiore a 20.000 ufc/cm ² (Logaritmo Medio Giornaliero 4,3 ufc/cm ²)	Regolamento CE n. 2073/2005
Enterobacteriaceae	inferiore a 6 ufc/cm ² (Logaritmo Medio Giornaliero 0,79 ufc/cm ²)	superiore a 63 ufc/cm ² (Logaritmo Medio Giornaliero 1,8 ufc/cm ²)	
Salmonella	ASSENTE NELL'AREA ESAMINATA		