



Società Cooperativa Agricola

Chicken&Rabbit

Via Soleabò 18/C, 12032 Barge (CN) P.IVA e C.F. IT03087140046

Cod. SDI W7YVJK9 – PEC cerdepetris@pec.it

amministr@zione@carnidepetris.com - Tel 0175/343295

www.carnidepetris.com



Rev. 23/12/2023		SCHEMA TECNICA INFORMATIVA PRODOTTO	
Denominazione di vendita		COSCE DI CONIGLIO	
Descrizione		<i>femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le cosce sono staccate a livello dell'articolazione ileo-femorale</i>	
Codice confezionamento	ATM <i>(atmosfera protettiva)</i>	3213001	
	CON <i>(film)</i>	3213002	
	SFU <i>(sfuso)</i>	3213003	
	SV <i>(sottovuoto)</i>	3213004	
	TAKE AWAY <i>(film)</i>	3213005	
Conservabilità dalla data di produzione (da 0°C a 4°C)	ATM	8 giorni	
	CON/TA	8 giorni	
	SFU	8 giorni	
	SV	15 giorni	
Marchiatura di identificazione	Bollo sanitario	IT 3075/S CE	
	Stato fisico e categoria di appartenenza	Fresco Classe A	
	Lotto	Numero progressivo: giorno giuliano + 100	
Limiti microbiologici	Escherichia coli	< 500 UFC/g	
	Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g	
	Salmonella	assenza	
Allergeni	Assenti	<u>Conservazione e modalità di utilizzo</u> Vendere a peso. Conservare da 0° a 4°C. Da consumarsi previa accurata e completa cottura.	
Modalità di trasporto	Automezzo refrigerato		
Frequenza di consegna	Giornaliera		