



Codice:

49686

Descrizione:

POLLO PETTO"MACELLAZ.HALAL"500GR X 3P.SV

DENOMINAZIONE DI VENDITA

POLLO PETTO"MACELLAZ.HALAL"500GR X 3P.SV

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Petto di pollo con forcella

Razza genetica: Ross 308

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Italia - Polli provenienti da allevamenti nazionali

INGREDIENTI

Petto di pollo classe A

ALLERGENI

Nel prodotto: assenti

Cross-contamination: assenti

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Residui di sostanze farmacologicamente attive: in conformità al Reg. UE 37/2010 e s.s.m.i.

Contaminanti: in conformità al Reg. CE 1881/2006 e s.s.m.i.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella: in conformità al Reg. CE 2073/2005 e s.s.m.i.

Listeria monocytogenes: in conformità alla O.M. 07/12/93 e s.s.m.i.

E. Coli: <10³ ufc/g

Stafilococchi coagulasi positivi: <500 ufc/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Gusto: delicatamente sapido e gradevole, assenza di retrogusti estranei ed indesiderati

Aroma: tenue e gradevole, assenza di retrogusti estranei e indesiderati

Aspetto: petto uniforme, carne rosata e assenza di macchie e colorazioni anomale

Consistenza: muscolatura sostenuta e compatta, tessuto connettivo adiposo sottocutaneo sottile e scarsamente evidente, assenza di alterazioni e corpi estranei

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia: 420 kJ / 100 kcal

Grassi: 0,8 g

- di cui acidi grassi saturi: 0,3 g

Carboidrati: <0,5 g

- di cui zuccheri: <0,5 g

Proteine: 23 g

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Sale: 0,08 g
OGM	In conformità al Reg. CE 1829/2003 e s.s.m.i. al Reg. CE 1830/2003 e s.s.m.i.
MODALITÀ DI UTILIZZO	Da consumare previa completa e accurata cottura ad almeno 75°C a cuore dle prodotto
CONSERVAZIONE	Conservare a temperature inferiori a +4°C
TMC (DURABILITÀ)	15 giorni
IMBALLO PRIMARIO	Confezionato in atmosfera modificata mediante vassoio e film costituiti da vari materiali plastici accoppiati (07) Cassa di cartone ondulato PAP20
QUANTITÀ PER CONFEZIONE	3 pezzi
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	Peso medio: 1,600 kg
PESO NETTO DEL CARTONE	2,600 kg/5,88 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 2
CARTONI PER PALLET	n. 30
DIMENSIONE DEL CARTONE	400 x 300 x 130 mm
ALTRE CARATTERISTICHE	Il filetto con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno; il peso della clavicola e dello sterno non deve incidere più del 3% sul peso complessivo del taglio La macellazione avviene secondo il rito islamico
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	IT 044/M CE
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via San Donato, 107 - 25038 Rovato (BS)
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev. 00 del 31/01/2021, confermata il 25/03/2022



Brescia, 21/01/2024

Autorizzazione alla macellazione secondo il rito islamico

VISTO il D.M 11 GIUGNO 1980 che autorizza la macellazione senza preventivo straordinario seguito con rito islamico, il centro culturale islamico di Brescia

ATTESTA CHE

il sig. OMAR MUSTAFA nato il 21/01/1958 in Egitto residente a Rovato, carta d'identità N.AU4909446

il sig. METAWEA OSAMA nato il 26/03/1972 in Egitto residente a Brescia, Carta d'identità N, AR4429990

il sig. MASSOR BRAHIM nato il 09/08/1967 in Marocco CF MSSBHM09Z330

sono in possesso delle competenze e delle caratteristiche menzionate nel decreto ministeriale sopra citato.

Il presente attestato ha validità per (dodici) 12 mesi e viene rinnovato su richiesta degli interessati, che lavorano presso MONTEVERDE S.P.A specializzata nel settore alimentare nel pieno rispetto delle regole islamiche della macellazione;

IL CENTRO CULTURALE ISLAMICO DI BRESCIA si riserva, nell'interesse dei consumatori musulmani e nel rispetto degli animali, garantito dalla legge islamica, la facoltà di effettuare controlli saltuari ma irrinunciabili sulle operazioni di macellazione.

Via corsica 361,25125 Brescia (bs)

Tel. 030- 3534350

info.ccibrescia@gmail.com

P.IVA:030136940172

