



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

50509 – REFILATURA DI PANCETTA SUINO

Rev.02
del 10.08.2022



Prodotto: Refilatura di pancetta suino

Codice prodotto: 50509

1. Definizione e presentazione:

Ritagli ottenuti da rifilatura a caldo della pancetta di suino costituiti da parte muscolare, prive di grasso.

2. Produttore:

Cooperativa Produttori Suini PRO SUS S.c.a.

3. Autorizzazione CEE e bollatura sanitaria:

IT 361 M CE

4. Composizione-pezzatura-dimensioni:

Peso g 200 circa

5. Temperatura del prodotto: < 7° C.

6. Modalità di servizio:

Prodotto disposto su superficie di baldresca.

7. Trasporto: Automezzi refrigerati

8. Caratteristiche merceologiche:

8.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Umidità 67,0 +/- 2%

Grasso 10,0 +/- 2%

Proteine 21,0 +/- 2%

8.2) Caratteristiche microbiologiche:

Entro i limiti indicati dai Regolamenti CE n. 852/2004 e CE n.2073/2005 e s.m.i.

8.3) Caratteristiche merceologiche-sensoriali:

Colore: Rosso

Consistenza: Soda

Odore: Assenza di odori anormali

9. Stilbenici- tireostatici-sostanze ad azione ormonale od antiormonale: Assenti

10. Residui di farmaci-antibiotici-antiparassitari o altre sostanze pericolose o nocive per la salute umana: assenti o entro i limiti normativi.

11. Allergeni: Assenti.

12. Materiali a contatto e imballaggi:

Esclusivamente ad uso alimentare

13. Additivi: Non contenuti

Approvato da RCQS
Zeni Michele