



# SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev.02  
del 10.08.2022

## 50533 – TRANCI PANCETTA SUINO



*L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto*

**Prodotto:** Tranci pancetta suino

**Codice prodotto:** 50503

### 1. Definizione e presentazione:

Ritagli di grasso e muscolatura della porzione ventrale del corpo suino, tagliato anteriormente dopo il punto esterno del geretto e comprendente la sola parte laterale della mammella mondata in superficie, priva di costole, di sugna e di cotenna. sezionati durante le operazioni di rifilatura a della pancetta.

### 2. Produttore:

Cooperativa Produttori Suini PRO SUS S.c.a.

### 3. Autorizzazione CEE e bollatura sanitaria:

IT 361 M CE

### 4. Origine carni:

"Origine Italia"

### 5. Composizione-pezzatura-dimensioni:

Peso per singolo trancio 6g Circa

### 6. Temperatura del prodotto: < 7° C.

### 7. Trasporto: Automezzi refrigerati

### 8. Caratteristiche merceologiche:

#### 8.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Umidità 32,0 +/- 2%

Grasso 58,0 +/- 2%

Proteine 10,0 +/- 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: Rosea la parte carnea, bianca-rosea la parte grassa

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