



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

50702 – SPEZZATINO INTEGRALE SUINO

Rev.02  
del 10.08.2022



**Prodotto:** Spezzatino integrale suino

**Codice prodotto:** 50702

**1. Definizione e presentazione:**

Ritagli di rifilatura delle cosce di suino con poca presenza di grasso e assenza di tendini visibili.

**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 g 100-600 circa

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

**7. Modalità di servizio:**

Prodotto disteso su superfici di baldresca, ogni baldresca contiene prodotto per un peso di Kg.12/15 c.a.

**8. Trasporto:** Automezzi refrigerati

**9. Caratteristiche merceologiche:**

**9.1) Caratteristiche chimico-fisiche:**

Umidità 67,0 +/- 2%

Grasso 21,0 +/- 2%

Proteine 11 +/- 2%

**9.2) Caratteristiche microbiologiche:**

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

**9.3) Caratteristiche merceologiche-sensoriali:**

Colore: Rosso roseo

Consistenza: Soda

Odore: Assenza di odori anormali

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

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

**12. Allergeni:** Assenti.

**13. Materiali a contatto e imballaggi:**

Esclusivamente ad uso alimentare

**14. Additivi:** Non contenuti

Approvato da RCQS

Zeni Michele