



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev.02
del 10.08.2022

50704 – TRITO SOTTOSPALLA B. SUINO



Prodotto: trito sottospalla b. suino

Codice prodotto: 50704

1. Definizione e presentazione:

Rifilatura di muscoli di suino, prevalentemente da costa di lombo e pancetta

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 variabile da 150 g a 350 g

5. Temperatura del prodotto: ≤ 7 C.

6. Modalità di servizio:

prodotto disteso su baldresca; ogni baldresca contiene prodotto per un peso di Kg. 35-40 c.a. oppure prodotto disteso su telaio in plastica per un peso di Kg. 18-20 c.a.

7. Trasporto: Automezzi refrigerati

8. Caratteristiche merceologiche:

8.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Umidità 62,0 +/- 2%

Grasso 15,0 +/- 2%

Proteine 19,0 +/- 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 roseo

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