



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev.02
del 10.08.2022

51103 RETE DI SUINO (RETICELLA)



Prodotto: Rete (o reticella) di suino

Codice prodotto: 51103

1. Definizione e presentazione:

La rete o omento è una membrana adiposa ricavata dalla parte superiore dell'anteriore dell'addome su cui s'inserisce l'intestino del maiale

2. Produttore:

Cooperativa Produttori Suini PRO SUS S.c.a.

3. Autorizzazione CEE e bollatura sanitaria:

IT 361 M CE

4. Origine carni /frattaglie:

"Origine Italia"

5. Composizione-pezzatura-dimensioni:

frattaglia adiposa suina del peso di c.a. 1/2 etti

6. Temperatura del prodotto: $\leq 3^{\circ}$ C.

7. Modalità di servizio:

stesa su telaio o secondo esigenza del cliente

8. Trasporto: Automezzi refrigerati

9. Caratteristiche merceologiche:

9.1) Caratteristiche chimico-fisiche (indicative) :

Umidità 30,0 +/- 2%

Grasso 65,0 +/- 2%

Proteine 2,5 +/- 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: Bianco avorio

Consistenza: molle e untuosa

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

13. Additivi: Non contenuti

Approvato da RCQS
Zeni Michele