



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

51128 – STRUTTO ALIMENTARE SUINO 130°C

Rev.02
del 10.08.2022

Prodotto: Strutto alimentare suino 130°C

Codice prodotto: 51128

1. Definizione e presentazione:

Grasso estratto mediante colatura a caldo (130°C) dei tessuti adiposi provenienti dalla macellazione di suini nazionali.

2. Produttore:

Cooperativa Produttori Suini PRO SUS S.c.a.

3. Autorizzazione CEE e bollatura sanitaria:

IT 361 M CE

4. Composizione-pezzatura-dimensioni:

Liquido alla temperatura di 50-60°C.

5. Temperatura del prodotto:

Circa 50-60°C.

6. Modalità di servizio:

Prodotto sfuso stoccato in serbatoi di raccolta inox ad uso alimentare

7. Trasporto:

Automezzi cisterna ad uso alimentare

8. Caratteristiche merceologiche:

8.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Umidità 0,0 +/- 0,5%
Lipidi 99,0 +/- 1%
Insaponificabile 0,2 +/- 0,2%
Acidità ≤ 0,75%
Perossidi ≤ 4 meq O₂/Kg
Impurità ≤ 0,5%

Conforme al Reg. (CE) 853/2004

8.2) Caratteristiche microbiologiche:

Conforme ai Regolamenti
CE n. 852/2004 e CE n.2073/2005 e s.m.i.

8.3) Caratteristiche merceologiche-sensoriali:

Colore: Bianco leggermente paglierino
Consistenza: Solido a 20°C
Odore: Gradevole con lieve odore di cotto

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