



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev.02
del 10.08.2022

51302 – CUORI LAVATI E CENTRIFUGATI SUINO



Prodotto: Cuori lavati e centrifugati suino

Codice prodotto: 51302

1. Definizione e presentazione:

Muscolo toracico privo di lamina pericardica, inciso verticalmente, lavato e centrifugato.

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 500 gr c.a.

6. Temperatura del prodotto: < 7° C.

7. Modalità di servizio:

Prodotto disteso su superfici di baldresca.

8. Trasporto: Automezzi refrigerati

9. Caratteristiche merceologiche:

9.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Umidità 25,0 +/- 2%

Grasso 4,0 +/- 2%

Proteine 20,0 +/- 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

Consistenza: Compatta

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