



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**51511 – SANGUE SUINO PER LA PRODUZIONE DI
PROTEINE PLASMATICHE AD USO ALIMENTARE**

Rev.02
del 10.08.2022

foto non disponibile

Prodotto: Sangue suino per la produzione di proteine plasmatiche ad uso alimentare

Codice prodotto: 51511

1. Definizione e presentazione:

Sangue suino ricavato in fase di ejugolazione mediante raccolta dei primi getti e invio in impianto di trattamento mediante aggiunta di anticoagulante citrato sodico, raffreddamento e stoccaggio a temperatura non > a 4°C.

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:

Sangue di suino addizionato di anticoagulante citrato sodico.

6. Temperatura del prodotto: < 4° C.

7. Modalità di servizio:

Liquido prelevato con “proboscide” dai serbatoi.

8. Trasporto: Autobotti coibentate ad uso alimentare

9. Caratteristiche merceologiche:

9.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

-

9.2) Caratteristiche microbiologiche:

Entro i limiti indicati dal Decreto Ministeriale 9 giugno 1983 e successive modificazioni

9.3) Caratteristiche merceologiche-sensoriali:

Colore: Rosso sangue

Consistenza: Liquida

Odore: Caratteristico

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: Anticoagulante (Sodio citrato)

Approvato da RCQS

Zeni Michele