



**SCHEMA TECNICA PRODOTTO**  
**707018C – SPEZZATINO INTEGRALE SUINO**  
**NO O.G.M. CERTIFICATI**

Rev.02  
del 10.08.2022



**Prodotto:** Spezzatino integrale suino NO O.G.M. certificati

**Codice prodotto:** 70718C

**1. Definizione e presentazione:**

Ritagli di rifilatura delle cosce di suino con poca presenza di grasso e assenza di tendini visibili, provenienti da suini certificati NO O.G.M..

**2. Produttore:**

Cooperativa Produttori Suini PRO SUS S.c.a.

**3. Autorizzaz. CEE e bollatura sanitaria; certif. BIO:**

IT 361 M CE; IT BIO 014 11608

**4. Composizione-pezzatura-dimensioni:**

Peso g 100-600 circa

**5. Temperatura del prodotto:** < 7° C.

**6. Modalità di servizio:**

Prodotto disteso su superfici di baldresca, ogni baldresca contiene prodotto per un peso di Kg.12/15 c.a.

**7. Trasporto:** Automezzi refrigerati

**8. Caratteristiche merceologiche:**

**8.1) Caratteristiche chimico-fisiche:**

Umidità 67,0 +/- 2%

Grasso 21,0 +/- 2%

Proteine 11 +/- 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