



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

**70751 – TRITO DI PROSCIUTTO 80/20 SUINO
USA 94.13**

Rev.02
del 10.08.2022

Prodotto: Trito di prosciutto 80/20 suino USA 94.13

Codice prodotto: 70751

1. Definizione e presentazione:

Ritagli di rifilatura delle cosce di suino con poca presenza di grasso e assenza di tendini visibili.

Taglio proveniente da suini certificati U.S.A. 94.13.

2. Produttore:

Cooperativa Produttori Suini PRO SUS S.c.a.

3. Autorizzazione CEE e bollatura sanitaria:

IT 361 M CE

4. Composizione-pezzatura-dimensioni:

Peso g 100-600 circa

4. Origine carni:

“Origine Italia”

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 11,0 +/- 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: Media molle

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