



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

70756 – TRITO FIOCCO P. OMEGA 3 SUINO

Rev.02
del 10.08.2022



Prodotto: Trito fiocco p. OMEGA 3 suino

Codice prodotto: 50756

1. Definizione e presentazione:

Ritagli ottenuti da rifilatura a caldo del piatto della coscia di suino costituiti da parte muscolare, prive di grasso e di tendini. Taglio proveniente da suini OMEGA 3 certificati.

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:

Porzione di muscolo di forma cubica, Peso g 300 circa

6. Temperatura del prodotto: < 7° C.

7. Modalità di servizio:

Prodotto disteso su baldresche.

8. Trasporto: Automezzi refrigerati

9. Caratteristiche merceologiche:

9.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Umidità 67,0 +/- 2%

Grasso 10,0 +/- 2%

Proteine 21,0 +/- 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: Soda

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