



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev.02
del 10.08.2022

71110 GRASSO DURO BIO SUINO

Prodotto: Grasso duro BIO suino cong.

Codice prodotto: 71110

1. Definizione e presentazione:

Grasso ottenuto dalla lavorazione di cosce refilate, fondelli e gole, taglio proveniente da suini nazionali certificati BIO (Conf. Reg. CE 834/2007 e 889/2008)

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:

Grasso suino – pezzatura varia

6. Temperatura del prodotto: < 7° C.

7. Modalità di servizio:

Disposto su baldresche.

8. Trasporto: Automezzi refrigerati

9. Caratteristiche merceologiche:

9.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Umidità 25,0 +/- 2%

Grasso 75,0 +/- 2%

Proteine 1,0 +/- 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: Bianco perlaceo

Consistenza: Soda, untuosa al tatto

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.

13. Allergeni: Assenti.

13. Materiali a contatto e imballaggi:

Esclusivamente ad uso alimentare

14. Additivi: Non contenuti

Approvato da RCQS

Zeni Michele