



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev.02
del 10.08.2022

GANASSINI SUINO S.V.



Prodotto: Ganassini Suino S.V.

1. Definizione e presentazione:

Il prodotto è ricavato dallo spolpo manuale della testa di suino, con pulitura completa del pezzo; confezionato sottovuoto

2. Produttore:

IT 689 S CE / IT 614 F CE

3. Autorizzazione CEE e bollatura sanitaria:

IT 361 M CE

4. Origine carni:

“Origine Italia”

5. Composizione-pezzatura-dimensioni taglio:

Pezzatura 100 g c.a.

6. Temperatura del prodotto: $\leq 4^{\circ} \text{C}$.

7. Shelf life prodotto: 21 gg

8. Trasporto: Automezzi refrigerati

9. Caratteristiche merceologiche:

9.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Vedi tabella valori nutrizionali

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: Roseo

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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GANASSINI SUINO S.V.

Rev.02
del 10.08.2022

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI per 100 g

Parametri	Unità di misura	Valori
Valore energetico	Kcal/100g	537
	KJ/100g	2245
Proteine	%	10.40
Carboidrati totali di cui: zuccheri	%	< 0.50
	%	< 0.50
Grassi totali di cui: acidi grassi saturi	%	55.05
	%	28.90
Sale	%	0.070

Approvato da RCQS

Zeni Michele