



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev.02
del 10.08.2022

POLPA DI PROSCIUTTO S/V CONG. SUINO

Prodotto: Polpa di prosciutto S/V Cong. suino

1. Definizione e presentazione:

Polpa di coscia suina disossata e refileta.

Preparazione:

Disosso: asportazione di tutte le ossa (femore, tibia, perone, anchetta), con taglio dell'articolazione tibio-tarsica (disosso chiuso), asportazione del traculo e della corona (carnetta e nervone all'interno del traculo), asportazione del geretto.

Rifilatura: Asportazione di cotenna e grasso

Aspetto esteriore: Assenza di ematomi, di sindrome PSE e DFD e di ascessi. Taglio proveniente da suini di allevamenti certificati biologico. Taglio confezionato sottovuoto.

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 taglio:

Pani sottovuoto dal peso di circa 20 Kg.

6. Temperatura del prodotto: $\leq -12^{\circ}$ C.

7. Trasporto: Automezzi refrigerati

8. Trasporto: Automezzi refrigerati

9. Caratteristiche merceologiche:

9.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Umidità 62,0 +/- 2%

Grasso 15,0 +/- 2%

Proteine 19,0 +/- 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 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

13. Additivi: Non contenuti

Approvato da RCQS

Zeni Michele