



# SCHEMA TECNICA PRODOTTO

## RETE DI SUINO S/V

Rev.02  
del 10.08.2022



**Prodotto:** Reti di suino S.V.

### 1. Definizione e presentazione:

Il prodotto è ottenuto dalla lavorazione a caldo del pacco intestinale suino, sgrondato del liquido in eccesso, raffreddato ed infine 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:

peso medio di circa 0,100 Kg.

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

### 7. Shelf life prodotto: 21 gg

### 8. Trasporto: Automezzi refrigerati

### 9. Caratteristiche merceologiche:

#### 9.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Umidità 30,0 +/- 2%

Grasso 65,0 +/- 2%

Proteine 2,5 +/- 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: Marrone scuro

Consistenza: Sostenuta, non dura, leggermente cedente al tatto pressorio

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