



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SPEZZATINO INTEGRALE BIO SUINO IN CARTONE

Rev.02
del 10.08.2022



L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto

Prodotto: Spezzatino integrale BIO suino in cartone

1. Definizione e presentazione:

Ritagli di rifilatura delle cosce di suino con poca presenza di grasso e assenza di tendini visibili. Taglio proveniente da suini di allevamenti certificati biologico. Taglio confezionato in cartone.

2. Produttore:

Cooperativa Produttori Suini PRO SUS S.c.a.

3. Autorizzaz. CEE e bollatura sanitaria; certif. BIO:

IT 361 M CE; IT BIO 014 11608

4. Composizione-pezzatura-dimensioni taglio:

Peso g 100-600 circa

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

7. Shelf life prodotto: 21 gg

7. Trasporto: Automezzi refrigerati

8. Caratteristiche merceologiche:

8.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Umidità 67,0 +/- 2%

Grasso 21,0 +/- 2%

Proteine 11 +/- 2%

8.2) Caratteristiche microbiologiche:

Entro i limiti indicati dai Regolamenti CE n. 852/2004 e CE n.2073/2005 e s.m.i.

8.3) Caratteristiche merceologiche-sensoriali:

Colore: Rosso roseo

Consistenza: Soda

Odore: Assenza di odori anormali

9. Stilbenici- tireostatici-sostanze ad azione ormonale od antiormonale: Assenti

10. Residui di farmaci-antibiotici-antiparassitari o altre sostanze pericolose o nocive per la salute umana: assenti o entro i limiti normativi.

11. Allergeni: Assenti.

12. Materiali a contatto e imballaggi:

Esclusivamente ad uso alimentare

13. Additivi: Non contenuti

Approvato da RCQS

Zeni Michele