



# SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev.02  
del 10.08.2022

## TRITO 80/20 S.V. CONG. SUINO

**Prodotto:** Trito 80/20 S.V. Cong. Suino

**1. Definizione e presentazione:**

Ritagli di rifilatura delle cosce di suino con poca presenza di grasso e assenza di tendini visibili. 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:**

Peso g 100-600 circa

**6. Temperatura del prodotto:** < 12° C.

**7. Trasporto:** Automezzi refrigerati

**8. Caratteristiche merceologiche:**

**8.1) Caratteristiche chimico-fisiche:**

Umidità 61,0 +/- 2%

Grasso 19,0 +/- 2%

Proteine 20,0 +/- 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: Media molle

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