



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

TRITO PULITURA DI LONZA S.V. SUINO

Rev.02
del 10.08.2022

Prodotto: Trito pulitura di lonza S.V. suino

1. Definizione e presentazione:

Piccolo pezzo muscolare asportato a caldo dalla superficie della lonza dopo il suo distacco dalla carcassa.

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 150 circa

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 65,0 +/- 2%

Grasso 12,0 +/- 2%

Proteine 20,0 +/- 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: Media molle

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