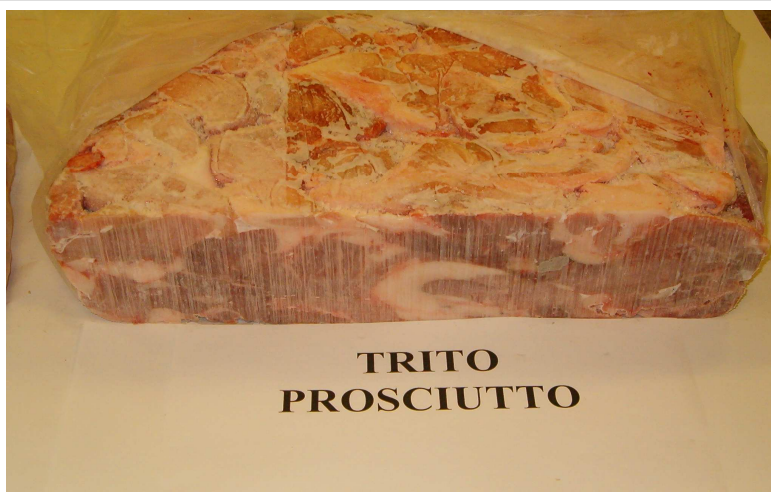




SCHEMA TECNICA PRODOTTO

**107072 – TRITO DI PROSCIUTTO CONG. < 15%
GRASSO SUINO ORIGINE ITALIA**

Rev.02
del 10.08.2022



**TRITO
PROSCIUTTO**

Prodotto: Trito di prosciutto cong. <15% grasso suino

Codice prodotto: 107072

1. Definizione e presentazione:

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

2. Produttore:

Cooperativa Produttori Suini PRO SUS S.c.a.

3. Autorizzazione CEE e bollatura sanitaria:

IT 361 M CE

4. Composizione-pezzatura-dimensioni:

Peso g 100-600 circa

5. Temperatura del prodotto: < 12° C.

6. Modalità di servizio:

Il prodotto viene congelato in pani da 15 kg. in sacchetto plastico per alimenti, impilati in pallets del peso di 800-1000 kg. circa, avvolti da film plastico.

7. Trasporto: Automezzi refrigerati

8. Caratteristiche merceologiche:

8.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Umidità 67,0 +/- 2%

Grasso 12,0 +/- 2%

Proteine 17,0 +/- 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

Seguono Valori nutrizionali.



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

**107072 – TRITO DI PROSCIUTTO CONG. < 15%
GRASSO SUINO ORIGINE ITALIA**

Rev.02
del 10.08.2022

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g

Parametri	Unità di misura	Valori
Valore energetico	Kcal/100g	127
	KJ/100g	530
Grassi totali:	%	4.30
Acidi grassi saturi:	%	2.20
Acidi grassi monoinsaturi:	%	1.35
Acidi grassi polinsaturi:	%	0.52
Carboidrati:	%	< 0.50
Proteine:	%	21.95

Approvato da RCQS

Zeni Michele