



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev.02
del 10.08.2022

**150737 – TRITO OCCHIALINO P.
CONG. SUINO**



Prodotto: Trito occhialino p. Cong. suino

Codice prodotto: 150737

1. Definizione e presentazione:

Ritagli ottenuti da rifilatura a caldo della zona dell'anchetta della coscia di suino costituita da parte muscolare, prive di grasso e di tendini.

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:

Porzione di muscolo di forma cubica, Peso g 300 circa

65. Temperatura del prodotto: < 12° C.

6. Modalità di servizio:

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

8. Trasporto: Automezzi refrigerati

9. Caratteristiche merceologiche:

9.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Vedi tabella sotto riportata

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

Consistenza: Soda

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

Seguono Valori nutrizionali.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**150737 – TRITO OCCHIALINO P.
CONG. SUINO**

Rev.02
del 10.08.2022

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g

Parametri	Unità di misura	Valori
Valore energetico	Kcal/100g	121
	KJ/100g	507
Grassi totali:	%	5.35
Acidi grassi saturi:	%	2.85
Acidi grassi monoinsaturi:	%	1.95
Acidi grassi polinsaturi:	%	0.55
Carboidrati:	%	< 0.50
Zuccheri:	%	< 0.50
Proteine:	%	18.30

Approvato da RCQS

Zeni Michele