



# SCHEMA TECNICA PRODOTTO

## 50400 – SPALLE C3 DISSOCCATE SUINO

Rev.02  
del 10.08.2022



*L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto*

**Prodotto:** Spalle C3 disossate suino

**Codice prodotto:** 50400

### 1. Definizione e presentazione:

Spalla di suino disossata, scotennata, sgrassata con asportazione del geretto e della cartilagine scapolosa, priva di muscolo e di nervi proveniente da suini nazionali.

### 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:

peso > Kg.5 circa.

### 6. Temperatura del prodotto: < 7° C.

### 7. Modalità di servizio:

Ogni pezzo appeso ad un gancio di giostra o disteso su pianale di baldresca.

### 8. Trasporto: Automezzi refrigerati

### 9. Caratteristiche merceologiche:

#### 9.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Umidità 68,0 +/- 2%

Grasso 11,0 +/- 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 tendenzialmente chiaro

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

Approvato da RCQS

Zeni Michele