



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev.02
del 10.08.2022

50419T – SPALLE 1 N SUINO



Prodotto: Spalle 1 N suino (T)

Codice prodotto: 50419T

1. Definizione e presentazione:

Spalla di suino disossata, scotennata e sgrassata con asportazione del geretto e della cartilagine scapolosa e mondata, 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:

Vedi tabella nutrizionale

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

Seguono Valori nutrizionali.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev.02
del 10.08.2022

50419T – SPALLE 1 N SUINO

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g

Parametri	Unità di misura	Valori
Valore energetico	Kcal/100g	361
	KJ/100g	1510
Grassi totali:	%	33.55
Acidi grassi saturi:	%	17.50
Acidi grassi monoinsaturi:	%	12.30
Acidi grassi polinsaturi:	%	2.75
Carboidrati:	%	< 0.50
Zuccheri:	%	< 0.50
Proteine:	%	14.85

Approvato da RCQS
Zeni Michele