



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

50422 – FIOCCO DI SPALLA SUINO PER PALASONE

Rev.02
del 10.08.2022

Prodotto: Fiocco di spalla suino per palasone

Codice prodotto: 50422

1. Definizione e presentazione:

Spalla di suino disossata, scotennata con asportazione del geretto e della cartilagine scapolosa, denervata, lavorata sino ad ottenere il fimitto, 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.3.5 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 13,0 +/- 2%

Proteine 17,0 +/- 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