



# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev.02  
del 10.08.2022

## 51001 – LARDO 2,5 + SUINO



**Prodotto:** Lardo 2,5 + suino

**Codice prodotto:** 51001

### 1. Definizione e presentazione:

Taglio adiposo ottenuto previa rifilatura dal mantello intero, che è il grasso e la muscolatura della porzione dorsale del corpo del suino.

### 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:

Grasso suino - peso Kg.6,5 circa - dimensioni circa 60x20-25 cm, spessore >2,5 cm.

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

### 7. Modalità di servizio:

Ogni pezzo appeso ad un gancio di giostra.

### 8. Trasporto: Automezzi refrigerati

### 9. Caratteristiche merceologiche:

#### 9.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Umidità 25,0 +/- 2%

Grasso 67,0 +/- 2%

Proteine 7,0 +/- 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: Bianco perlaceo

Consistenza: Soda, untuosa al tatto

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