



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev.02  
del 10.08.2022

### 51002 – LARDO 3 + SUINO



**Prodotto:** Lardo 3 + suino

**Codice prodotto:** 51002

**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 > 3 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

**Seguono Valori nutrizionali.**



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev.02  
del 10.08.2022

**51002 – LARDO 3 + SUINO**

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g

Parametri	Unità di misura	Valori
Valore energetico	Kcal/100g	816
	KJ/100g	3410
Grassi totali:	%	89.90
Acidi grassi saturi:	%	45.10
Acidi grassi monoinsaturi:	%	33.90
Acidi grassi polinsaturi:	%	8.00
Carboidrati:	%	< 0.50
Zuccheri:	%	< 0.50
Proteine:	%	1.95

Approvato da RCQS

Zeni Michele