



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev.02
del 10.08.2022

51005 – LARDO 3 + SCOTENNATO SUINO



Prodotto: Lardo 3 + scotennato suino

Codice prodotto: 51005

1. Definizione e presentazione:

Taglio adiposo scotennato 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

51005 – LARDO 3 + SCOTENNATO 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