



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev.02
del 10.08.2022

51403 - STINCHI SUINO



Prodotto: Stinchi suino

Codice prodotto: 51403

1. Definizione e presentazione:

Taglio anatomico ricavato dagli arti anteriori avente come base ossea radio e ulna, rivestito dalla relativa muscolatura dell'avambraccio e privato di cotenna.

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 0,6 Kg c.a.

6. Temperatura del prodotto: < 7° C.

7. Modalità di servizio:

Prodotto disteso su superfici di baldresca.

8. Trasporto: Automezzi refrigerati

9. Caratteristiche merceologiche:

9.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Umidità 24,0 +/- 2%

Grasso 8,0 +/- 2%

Proteine 14,0 +/- 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: Rosa tenue

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.



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev.02
del 10.08.2022

51403 - STINCHI SUINO

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g

Parametri	Unità di misura	Valori
Valore energetico	Kcal/100g	211
	KJ/100g	883
Grassi totali:	%	13.20
Acidi grassi saturi:	%	6.70
Acidi grassi monoinsaturi:	%	4.90
Acidi grassi polinsaturi:	%	1.20
Carboidrati:	%	< 0.50
Zuccheri:	%	< 0.50
Proteine:	%	23.10

Approvato da RCQS

Zeni Michele