



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev.02
del 10.08.2022

51500 – CODINI SUINO



Prodotto: Codini suino

Codice prodotto: 51500

1. Definizione e presentazione:

Organo costituito da base ossea disarticolata a livello delle vertebre coccigee rivestita da muscolo coccigeo e da cotenna depilata.

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 300-400 gr c.a.; lunghezza di circa 15 cm 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:

Vedi tabella nutrizionale

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: Rosato

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.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev.02
del 10.08.2022

51500 – CODINI SUINO

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g

Parametri	Unità di misura	Valori
Valore energetico	Kcal/100g	417
	KJ/100g	1744
Grassi totali:	%	41.1
Acidi grassi saturi:	%	8.4
Acidi grassi monoinsaturi:	%	19.41
Acidi grassi polinsaturi:	%	5.49
Carboidrati:	%	< 1
Zuccheri:	%	< 1
Proteine:	%	8.2
Sale:	%	0.08

Approvato da RCQS

Zeni Michele