



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev.02  
del 10.08.2022

### 70426 – SPALLE DISSOATE - OMEGA 3 - SUINO



**Prodotto:** Spalle disossate – OMEGA 3 - suino

**Codice prodotto:** 70426

#### 1. Definizione e presentazione:

Spalla di suino disossata, scotennata e sgrassata con asportazione del geretto e della cartilagine scapolosa, proveniente da suini nazionali. Taglio proveniente da suini certificati OMEGA 3.

#### 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 > Kg.5 circa.

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

#### 7. Modalità di servizio:

Ogni pezzo appeso ad un gancio di giostra o disteso su pianale di baldresca.

#### 8. Trasporto: Automezzi refrigerati

#### 9. Caratteristiche merceologiche:

##### 9.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Umidità 68,0 +/- 2%

Grasso 11,0 +/- 2%

Proteine 20,0 +/- 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: Rosso roseo tendenzialmente chiaro

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

Approvato da RCQS

Zeni Michele