



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

### 71011 – LARDO C/MAGRO SPALOTTO OMEGA 3 SUINO

Rev.02  
del 10.08.2022



**Prodotto:** Lardo c/magro spallotto OMEGA 3 suino

**Codice prodotto:** 71011

#### 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, con presenza di tessuto muscolare del circa 5%. Taglio proveniente da suini OMEGA 3 certificati.

#### 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.4-7 circa - dimensioni circa 30x30 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

Approvato da RCQS

Zeni Michele