



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev.02  
del 10.08.2022

### PIEDI SOTTOVUOTO SUINO IN CARTONE



*L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto*

**Prodotto:** Piedi sottovuoto suino in cartone.

**1. Definizione e presentazione:**

Arti anteriori e posteriori tagliati a livello dell'articolazione rispettivamente carpale e tarsale, privi di unghie e rivestiti di cotenna senza setole, confezionati sottovuoto.

**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 taglio:**

Peso 0,6 Kg c.a.

**6. Temperatura del prodotto:**  $\leq 4^{\circ}$  C.

**7. Shelf life prodotto:** 21 gg

**8. Trasporto:** Automezzi refrigerati

**9. Caratteristiche merceologiche:**

**9.1) Caratteristiche chimico-fisiche:**

Umidità 25,0 +/- 2%

Grasso 8,0 +/- 2%

Proteine 10,0 +/- 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

### PIEDI SOTTOVUOTO SUINO IN CARTONE

Rev.02  
del 10.08.2022

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g

Parametri	Unità di misura	Valori
Valore energetico	Kcal/100g	199
	KJ/100g	832
Grassi totali:	%	10.05
Acidi grassi saturi:	%	5.40
Acidi grassi monoinsaturi:	%	3.60
Acidi grassi polinsaturi:	%	0.85
Carboidrati:	%	< 0.50
Zuccheri:	%	< 0.50
Proteine:	%	27.15

Approvato da RCQS

Zeni Michele