



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev.02
del 10.08.2022

PIEDI SUINO ANTERIORI IN CARTONE



Prodotto: Piedi suino anteriori 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. Taglio confezionato in cartone.

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.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PIEDI SUINO ANTERIORI 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