



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev.02
del 10.08.2022

STINCO SUINO S.V. X 2



Prodotto: Stinchi suino S.V. x2

1. Definizione e presentazione:

Taglio anatomico ricavato dagli arti posteriori avente come base ossea la tibia tagliata a livello dell'articolazione rispettivamente tarsale e tibio-rotulea, rivestita dalla relativa muscolatura e privata di cotenna. Taglio confezionato sottovuoto.

2. Produttore:

Cooperativa Produttori Suini PRO SUS S.c.a.

3. Autorizzazione CEE e bollatura sanitaria:

IT 361 M CE

4. Composizione-pezzatura-dimensioni taglio:

Peso 0,6 Kg c.a.

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

7. Shelf life prodotto: 21 gg

7. Trasporto: Automezzi refrigerati

8. Caratteristiche merceologiche:

8.1) Caratteristiche chimico-fisiche:

Umidità 24,0 +/- 2%

Grasso 8,0 +/- 2%

Proteine 14,0 +/- 2%

8.2) Caratteristiche microbiologiche:

Entro i limiti indicati dai Regolamenti CE n. 852/2004 e CE n.2073/2005 e s.m.i.

8.3) Caratteristiche merceologiche-sensoriali:

Colore: Rosa tenue

Consistenza: Soda

Odore: Assenza di odori anormali

9. Stilbenici- tireostatici-sostanze ad azione ormonale od antiormonale: Assenti

10. Residui di farmaci-antibiotici-antiparassitari o altre sostanze pericolose o nocive per la salute umana: assenti o entro i limiti normativi.

11. Allergeni: Assenti.

12. Materiali a contatto e imballaggi:

Esclusivamente ad uso alimentare

13. Additivi: Non contenuti

Approvato da RCQS

Zeni Michele