

**Scheda tecnica prodotto:  
CARNE DI SUINO**

Pag 1/1

<b>Preparata</b>	RA	<b>Verificata</b>	RA	<b>Approvata</b>	DIR	<b>REV. 02</b>
<b>Distribuita</b>	RA					<b>DATA: 23/02/21</b>

 <p>Sommadosi Maurizio località Isoletta 6 Pietramurata 38074 Dro (TN)</p>  <p>Tel. 0464 507116 fax. 0464 547352 e.mail: info@sommadossimaurizio.it</p>		
---	---	--

**caratteristiche del taglio anatomico**

<b>Taglio anatomico identificato con nome specifico</b>	Carnetta suino
<b>Descrizione</b>	Tagli di carne magro ottenuto dal rifilo di tagli anatomici di suino pesante.
<b>Peso</b>	Da 0,5 kg a 1 kg
<b>Colore</b>	Rosso tipico della carne fresca di suino
<b>Provenienza suini</b>	Origine Italia Allevato in Italia-macellato in Italia
<b>Modalità di conservazione</b>	<b>Refrigerato 0/+4°C / Congelato -18°C</b>
<b>Periodo di conservazione</b>	<b>Refrigerato sfuso:</b> da consumare entro 10 giorni dalla data di produzione/macellazione; <b>Sottovuoto:</b> 20 giorni dalla data di confezionamento; <b>Congelato:</b> 24 mesi dalla data di congelamento.
<b>Modalità di confezionamento</b>	Riposti in casse o telai
<b>Etichettatura</b>	Denominazione prodotto, origine carne, lotto, codice a barre, bollo CE, grande imballo.
<b>Modalità d'uso</b>	Prodotto idoneo al consumo umano. Prodotto non destinato al consumatore finale ma a laboratorio di trasformazione e/o stagionatura. Se il prodotto non viene destinato ad ulteriore lavorazione richiede accurata e completa cottura ad almeno 70°C a cuore del prodotto.

**limiti microbiologici**

Parametro	limite UCF/gr	tolleranza UFC/gr
<b>C.B.T.</b>	$<10^6$	$10^6 < x < 10^7$
<b>E.coli</b>	$10^2$ (ufc/g)	$10^2 \leq X < 10^3$ (ufc/g)
<b>Stafilococco a.</b>	$10^2$ (ufc/g)	$10^2 < X < 10^4$ (ufc/g)
<b>Salmonella</b>	<b>Reg CE 2073/2005</b>	
<b>Listeria M.</b>	<b>O.M 7/12/1993</b>	

**valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto (fonti bibliografiche)**

Informazioni nutrizionali	per 100 g
<b>energia</b>	kj 721 - kcal 172
<b>grassi</b>	9.9 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	39.45g
<b>carboidrati</b>	0g
<i>di cui zuccheri</i>	0g
<b>proteine</b>	20,8g
<b>sale</b>	0,14 g