



## Scheda tecnica

M 21.1  
Rev. Gennaio '22  
Pag. 1 di 1

| DESCRIZIONE AMMINISTRATIVA | Denominazione        | Unità ordinabile | Documentazione accompagnatoria | Codice articolo |
|----------------------------|----------------------|------------------|--------------------------------|-----------------|
|                            | FESA SUINO CONGELATA | 1                | D.d.t.                         | 06230           |

| DESCRIZIONE TECNICA | Descrizione taglio | Peso medio al pezzo (kg) | Imballaggio                  | Provenienza | Data di scad. (gg.) | T al cuore (°C) |
|---------------------|--------------------|--------------------------|------------------------------|-------------|---------------------|-----------------|
|                     | FESA SUINO CONG.   | 2                        | s.v. 1x1<br>2 pz per cartone | UE – IT     | 540                 | - 18°           |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | Salmonella (grammi) | Listeria (grammi) | Stafilococco Aureus ( ufc/g) | Escherichia Coli (ufc/g) | Carica microbica totale (ufc/g) | Clostridium perfringes (ufc/g) |
|---------------------------------|---------------------|-------------------|------------------------------|--------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
|                                 | ASSENTE             | ASSENTE           | <100                         | <100                     | 10 <sup>6</sup>                 | < 100                          |

| CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE | Valore pH | Residui ormonali-Antibiotici | Umidità | Valore Energetico (kcal) | Proteine (grammi) | Grassi (grammi) |
|---------------------------------|-----------|------------------------------|---------|--------------------------|-------------------|-----------------|
|                                 | < 6,2     | ASSENTE                      |         |                          |                   |                 |

| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Aspetto   | Consistenza    | Colore  | Odore                    |
|--------------------------------|---|----------------|---|--------------------------|
|                                | Tipico dello specifico taglio suino; assenza di ematomi, traumatismi, sanguinamenti | Soda, uniforme | Rosso tipico per la parte carnea; bianco avorio per la parte grassa; assenza di colorazioni anomale e patine superficiali | Assenza di odori anomali |