



Scheda tecnica

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

DESCRIZIONE AMMINISTRATIVA	Denominazione	Unità ordinabile	Documentazione accompagnatoria	Codice articolo
	MIDDELS SUINO S/O S.V. CONGELATO (1 pz per scatola)	1	D.d.t.	

DESCRIZIONE TECNICA	Descrizione taglio	Peso medio al pezzo (kg)	Imballaggio	Provenienza	Data di scad. (gg.)	T al cuore (°C)
	MIDDELS SUINO S/O	9	S.V.	UE – IT	/	< -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 ⁶	< 100

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

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 tipico per la parte grassa; assenza di colorazioni anomale e patine superficiali	Assenza di odori anomali



Scheda tecnica

M 21.1
Rev. Maggio '22
Pag. 2 di 1

Fotografia



middel suino senza osso

