



## Scheda tecnica

M 21.1  
Rev. Febbraio'23  
Pag. 1 di 1

DESCRIZIONE AMMINISTRATIVA	Denominazione	Unità ordinabile	Documentazione accompagnatoria	Codice articolo
	COSCIA SUINO C/O C/C CONGELATA	1	D.d.t.	06013

DESCRIZIONE TECNICA	Descrizione taglio	Peso medio al pezzo (kg)	Imballaggio	Provenienza	Data di scad. (gg.)	T al cuore (°C)
	COSCIA SUINO CONG.	13,5	SFUSO	UE – IT	540	- 18°

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Salmonella (g)	Listeria (g)	Stafilococco Aureus ( ufc/g)	Escherichia coli (ufc/g)	Carica microbica totale (ufc/g)	Clostridium perfringes (ufc/g)
	ASSENTE	ASSENTE	500	500	10 <sup>6</sup>	< 100

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

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