



Scheda tecnica

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

DESCRIZIONE AMMINISTRATIVA	Denominazione	Unità ordinabile	Documentazione accompagnatoria	Codice articolo
	COPPA SUINO S/O CONG.	1	D.d.t.	06075

DESCRIZIONE TECNICA	Descrizione taglio	Peso medio al pezzo (kg)	Imballaggio	Provenienza	Data di scad. (gg.)	T al cuore (°C)
	POLPA COPPA SUINO CONG.	2,50	S.V. 1x1 6 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	< 3	500	500	10 ⁶	< 100

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	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



Scheda tecnica

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

Fotografia



coppa suino
senza osso

