

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****GANASSINI DI SUINO SV**Rev.06
del 20/01/2015**SPECIFICHE PRODOTTO FINITO**

Denominazione di vendita:	GUANCIALINO SUINO SV
Denominazione sociale azienda:	Cooperativa Produttori Suini PROSUS S.c.a.
Unità produttiva:	Stabilimento di Castel D'Ario (MN), Via dell'Artigianato n°6, 46033.
Numero approvazione:	IT 2726 P CE
Confezionamento:	Sottovuoto
Trasporto:	Con mezzi certificati
Ingredienti:	Guanciale di suino
Shelf life (gg):	15
Temperatura di conservazione:	Da 0 a +4°C
Note per il consumatore:	Da consumarsi previa cottura completa.
Classificazione legale:	Carne fresca
Stato fisico:	Solido refrigerato
Origine carne suina:	Le carni derivano dalla macellazione di suini pesanti nati, allevati, macellati e sezionati in Italia.
Descrizione:	Il prodotto è ricavato dallo spolpo manuale della testa di suino, con pulitura completa del pezzo; confezionato sottovuoto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto:	Polpa magra circolare
Colore:	Rosso per le parti magre, bianco avorio per le piccole parti grasse
Consistenza:	Compatta
Odore:	Il prodotto non deve presentare odori anomali, qualche minuto dopo l'apertura della confezione

COOPERATIVA PRODUTTORI SUINI PRO SUS S.c.a

Trasformazione Carni ed Elaborati: Via Dell'Artigianato, 6 - 46033 Castel D'Ario - (MN) Italy - Tel. +39 0372/819211 ~ fax. +39 0372/818161

Sede Legale e Impianto Macellazione: Via Malta - Vescovato (CR) Italy - Tel. +39 0372 819211 ~ fax: +39 0372 818161

Stagionatura Prosciutti: Strada della Rocca, 2 - Capoponte di Tizzano Valparma (PR) Italy - Tel. +39 0521/854409 ~ fax. +39 0521/854209

www.prosus.it C.F. e P.IVA 00828880195

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Entro i limiti indicati dal Regolamento CE n° 2073/2005 e s.m.i.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI per 100 g

Parametri	Unità di misura	Valori
Valore energetico	Kcal/100g	537
	KJ/100g	2245
Proteine	%	10.40
Carboidrati totali	%	< 0.50
di cui: zuccheri	%	< 0.50
Grassi totali	%	55.05
di cui: acidi grassi saturi	%	28.90
acidi grassi monoinsaturi	%	19.25
acidi grassi polinsaturi	%	5.05
Fibre alimentari	%	< 0.50
Sale	%	0.070

RCQ Stabilimento PRO SUS
di Castel D'Ario (MN)
Dr. Mattia Pedrazzoli

