



TRITO DI SUINO

Descrizione	Parte magra ottenuta dal sezionamento a caldo della mezzena di suino. Parte magra ottenuta dal sezionamento a caldo della mezzena di suino e a freddo dalla lavorazione di alcuni tagli (spalla disossata, coppa rifilata, pancetta squadrata, gola lavorata, rifilo prosciutti, disossatura del fondello).
Codice articolo	0105100
Pezzatura e dimensioni	Pezzatura varia
Caratteristiche organolettiche	il prodotto è esente da colorazioni anomale, odori estranei, traumatismi, patine superficiali e corpi estranei.
Temperatura del prodotto	Inferiore a +7°C o caldo
Allergeni	Il prodotto è escluso dalla lista degli allergeni
Destinazione d'uso	Per ulteriore lavorazione da parte di laboratori per la produzione di prodotti a base di carne, carni macinate, preparazioni di carne. Da consumarsi previa accurata cottura Il consumatore finale è la popolazione generale, senza alcun indirizzo particolare verso gruppi caratterizzati dalla presenza di particolari fattori di rischio o per suscettibilità specifica agli agenti responsabili di processi patologici provocati o trasmessi da alimenti.
Etichettatura	Conforme alle leggi vigenti in materia
Modalità di trasporto	A mezzo camion frigo (T° < 0 - +7°C)
Conservazione e conservabilità	Nessuna indicazione di scadenza. Temperatura di conservazione 0°<T≤+7°C
Caratteristiche del servizio	<ul style="list-style-type: none"> • Appeso in giostra • In telai • In sacchi di polietilene alimentare

Caratteristiche microbiologiche	Carica microbica totale	< 2 x 10 ⁶ ufc/g
	Escherichia coli	< 1 x 10 ² ufc/g
	Staphilococcus coagulasi+	< 2 x 10 ³ ufc/g
	Listeria monocytogenes	entro i limiti di legge
	Salmonella ssp	assente in 25 g.
	Piombo e cadmio	entro i limiti di legge
Residui di contaminanti, fitofarmaci, antibiotici, tireostatici, ormoni e sostanze ormonosimili assenti o entro i limiti di legge		