

	<b>SCHEDA TECNICA STROLGHINO PELATO S.V.</b>	REV.0 DEL  03/06/08  Pagina 1 di 3
---	--	--

### CARATTERISTICHE GENERALI, ORGANOLETTICHE E MORFOLOGICHE

Denominazione	Strolghino di puro suino
Taglio anatomico utilizzato	<b>Trito di banco:</b> taglio magro situato tra la spalla ed il carrè, aderente al lardo. <b>Trito di pancetta:</b> rifilatura magra costituita dai fasci muscolari del pellicciaio del tronco, dal muscolo dentato ventrale del torace, dal muscolo obliquo esterno, dai muscoli traverso e retto dell'addome <b>Trito di prosciutto:</b> rifilatura magra costituita dalla parte muscolare aderente al lombo
Provenienza della carne	Italia
Tipo di budello	Assente
<b>Ingredienti</b>	<b>Carne di suino, sale, aromi naturali e spezie. Conservanti: E 252, E 250.</b>
Stato superficiale del prodotto	Il prodotto si presenta pelato
Aspetto esterno	Cilindrico, con un'estremità più grossa dell'altra.
Colore esterno	Rosso rubino
Consistenza	Compatta
Legatura	Presente
Aspetto interno	Fetta compatta al taglio, grana uniforme
Colore interno	Magro di colore rosso rubino. Grasso bianco, non rancido
Odore	Tipico, stagionato, delicato
Sapore	Delicato, non salato, stagionato
Dimensioni	<input type="checkbox"/> Lunghezza: 250-300 mm <input type="checkbox"/> Ø 40/45 mm
Peso	Kg. 0,300
Codice	10400
EAN Code	8005219104008
Marca	Aeroplano
Unità di misura	Kg
Stagionatura	Minimo 15 giorni
Calo peso	Minimo 30%
TMC	60 giorni
Modalità d'uso	Affettatura previa rimozione dell'involucro termoretraibile
Allergeni ed OGM	Il prodotto <b>non contiene allergeni</b> ed ingredienti o materie prime derivate da Organismi Geneticamente Modificati
Riferimenti normativi	Reg. 852/2004, Reg.853/2004, Reg. 178/02, Reg. 2073/2005, Dir. 89/2003, Reg. 1829/2003, Reg. 1830/2003, DPR 777/1982, DM 21/03/1973 e succ. modifiche, Decreto 27/02/2008

0	03/06/08	I emissione	RAQ	RAQ	PRES
<b>REV.</b>	<b>DATA</b>	<b>MODIFICA</b>	<b>EMESSO</b>	<b>VERIFICATO</b>	<b>APPROVATO</b>

	<b>SCHEMA TECNICA STROLGHINO PELATO S.V.</b>	REV.0 DEL 03/06/08 Pagina 2 di 3
---	--	--

#### IMBALLO

<i>Imballo primario</i>	
-tipologia di imballo primario	Sacco termoretraibile tipo dmxa 940
- dimensioni dell'imballo primario	mm 90x400
- n° pezzi per imballo primario	1
<i>Imballo secondario</i>	
- tipologia di imballo secondario	Cartone tipo kg. 5
-dimensioni imballo secondario	mm 545x175x148
- pezzi per imballo secondario	10
<i>Pallet</i>	
-tipologia pallet	Eur - Epal
-dimensioni pallet	Mm 1200x800
- n° cartoni per ripiano	8
- n° ripiani per pallet completo	5
- n° cartoni per pallet completo	40
- peso medio pallet completo	Kg 150 circa

#### ANALISI E VALUTAZIONI CHIMICHE

Caratteristiche	Valore medio	Tolleranza
% Umidità	48,0 %	± 5 %
% Proteine	31,0 %	± 5 %
% Grassi	16,0 %	± 5 %
% Sale (NaCl)	4,0 %	± 1,5 %
Nitrati (mg/kg)		< 150
Nitriti (mg/kg)		< 150
Aw	0,92	± 0,03
pH	5,7	± 0,3

#### ANALISI MICROBIOLOGICHE

Caratteristiche	Valore max
CMT/g	< 10 <sup>8</sup>
Coliformi totali/g	< 10
Stafilococchi coagulasi positivi /g	< 10 <sup>3</sup>
Clostridi solfito riduttori/g	< 10
Salmonella	Assente in 25 gr
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr

	<b>SCHEDA TECNICA STROLGHINO PELATO S.V.</b>	REV.0 DEL 03/06/08 Pagina 3 di 3
---	--	--

**MODALITA' DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE**

Caratteristiche	
Modalità di trasporto	Veicolo refrigerato
Temperatura di trasporto	Min.0°C., Max 7° C.
Modalità di conservazione	Locale refrigerato
Temperatura di conservazione	Min.+0°C., Max.+6° C.

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI**

<i>Criteria</i>	<i>Valori</i>	<i>Criteria</i>	<i>Valori</i>
- valori nutrizionali (medi in g/100 g)	% Proteine: 31%	- valori energetici (medi in g/100 g)	Kcal: 268
	% Lipidi: 16%		KJ: 1119

**NOTA BENE: TUTTE LE CARATTERISTICHE SI RIFERISCONO AL PRODOTTO STAGIONATO.**

Felino,

Filippo Savani  
Responsabile Assicurazione Qualità