

Codice:

6194

Descrizione:

SUINO FILONE S/C NAZIONALE S/V.....



DENOMINAZIONE DI VENDITA

SUINO FILONE S/C NAZIONALE S/V

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Senza cordone (striscia stretta di carne, lunga più o meno 3/4 della lunghezza del filone, composta da carne magra e grasso, situata tra la fine del lombo con osso e l'inizio della pancia del suino (costato)).

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Il Filone suino è ottenuto dal sezionamento a freddo di lombi suino nati allevati e macellati in Italia.

ALLERGENI

Non sono presenti allergeni
Senza glutine

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Prodotto ottenuto dal sezionamento del lombo suino t.bo.di non più di 13 coste. Si presenta in forma rettangolare, sgrassato e/o scordonato, privo di ossa o cartilagini, privo di fondello.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH 5,5 - 6

Acqua: 70,7 g

MINERALI

Sodio: 73 mg/100 g

Potassio: 220 mg/100 g

Calcio: 7 mg/100 g

Fosforo: 150 mg/100 g

Ferro: 1,3 mg/100 g

Rame: 0,15 mg/100 g

Zinco: 1,8 mg/100 g

Selenio: 14 µg/100 g

VITAMINE

Tiamina: 0,25mg/100 g

Riboflavina: 0,30 mg/100 g

Niacina: 4,00 mg/100 g

Vitamina C: 0 mg/100 g

Vitamina A retinolo equivalente: tr /100 g

ACIDI GRASSI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Acidi grassi saturi: 35,01%
C4:0-C10:0: 0%
C12:0 acido lurico: 0,16%
C14:0 acido miristico: 1,10%
C16:0 acido palmitico: 22,14%
C18:0 acido stearico: 11,46%
C20:0 acido arachidico: 0%
C22:0 acido beenico: 0%
Acidi grassi monoinsaturi: 37,36%
C14:1 acido miristoleico: 0%
C16:1 acido palmitoleico: 1,57%
C18:1 acido oleico: 32,97%
C20:1 acido eicosenoico: 2,83%
C22:1 acido erucico: 0%
Acidi grassi polinsaturi: 28,57%
C18:2 acido linoleico: 26,37%
C18:3 acido linolenico: 0%
C20:4 acido arachidonico: 0,47%
C20:5 acido eicosapentenoico EPA: 0%
C22:6 acido docosaesenoico DHA: 0%
Polinsaturi/Saturi: 0,8
AMINOACIDI (% di proteine)
Lisina: 8,35
Istidina: 3,11
Arginina: 6,18
Acido aspartico: 10,00
Treonina: 4,42
Serina: 4,10
Acido glutammico: 15,18
Prolina: 4,10
Glicina: 5,22
Alanina: 6,20
Cistina: 1,15
Valina: 5,98
Metionina: 2,60
Isoleucina: 5,19
Leucina: 7,81
Tirosina: 3,16
Fenilalanina: 3,89
Tryptofano: 0,88
Indice Chimico: 132
Aminoacido limitante: leucina
ALTRI COMPOSTI
Acido fitico: 0 g
Presenza di corpi estranei: assente
Odori estranei : assenti
Negli stabilimenti vengono effettuati cogenti controlli
circa il rispetto dei tempi di sospensione del farmaco,

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

D.vo 158/2006, attraverso la ricerca di residui negli organi bersaglio in ambito di autocontrollo e in termini di PNR, e dal Regolamento (CE) 1881/2006, al fine di prevenire la commercializzazione di carni con residui di sostanze indesiderate, ormoniche, tireostatiche, beta agoniste, metalli pesanti, PCB, diossine, altre sostanze vietate o di farmaci con MLR superiore al consentito, nonché il rispetto della normativa sul benessere degli animali durante le fasi del trasporto al macello, movimentazione durante lo scarico e nelle stalle di sosta, immobilizzazione, stordimento e iugulazione, Reg.CE 1099/2009

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.M.T a 36°C: max 500.000 ufc/g
Enterobacteriaceae max 5.000 ufc/g
Escherichia Coli: 500 ufc/g
Stafilococchi coag.: 500 ufc/g
Salmonella: assente in 25g
Listeria monocytogenes: assente in 25g

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Sapore: neutro; tolleranza: assente
Odore: neutro; difettosità: odori estranei; tolleranza: assente
Colore: rosa/rossastro; difettosità: marrone/verdastrò; tolleranza: assente
Aspetto: omogeneo; difettosità: grumi di sangue/ascessi; tolleranza: assente
Insieme: omogeneo; difettosità: presenza di corpi estranei; tolleranza: assente

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori per 100 g di prodotto
Energia: 610 kJ - 146 kcal
Lipidi: 7,0 g
Colesterolo: 61 mg
Carboidrati: 0 g
Amido: 0 g
Zuccheri solubili: 0 g
Fibre: 0 g
Proteine: 20,7 g

OGM

Non contiene OGM

RADIAZIONI IONIZZANTI

Non contiene irradiazioni

MODALITÀ DI UTILIZZO

Da consumarsi previa cottura

CONSERVAZIONE

Il prodotto fresco in sottovuoto deve essere mantenuto ad una temperatura oscillante da + 1°C a +4°C.

MODALITÀ DI TRASPORTO

Il prodotto deve mantenere una temperatura non superiore a +4°C

TMC (DURABILITÀ)

30 giorni

IMBALLO PRIMARIO

Sottovuoto in politene

IMBALLO SECONDARIO

Cartone

PESO NETTO SINGOLO PEZZO

Peso medio 4,5 kg

CONTENUTO PER CARTONE

n. 2 pz

CARTONI PER PALLET

n. 50 cartoni

DIMENSIONE DEL CARTONE

59x26xh.15

MARCHIO	Formiginese carni
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	IT 1423 S CE
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	98033148470232
NOMENCLATURA COMBINATA	02031990
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Coppi, 38 - Formigine (MO)
DATA REVISIONE FORNITORE	Revisione 1 14/01/2022
	Integrazione 09/04/2021 05/05/2021 10/10/2023
	Confermata 05/10/2023