

Strutto L'Arte del Fornaio

ad uso alimentare

scheda tecnica

Caratteristiche tecniche (sec. norma NGD Ib 002-2007)



Descrizione del prodotto

Lo strutto di puro suino naturale è ottenuto per colatura a caldo dei tessuti adiposi di suini idonei al consumo umano e provenienti da macelli recanti il numero di riconoscimento CE, senza ulteriori trattamenti e che quindi non ha subito processi chimico-fisici diversi dalla decantazione, centrifugazione e filtrazione. Lo strutto così ottenuto è identificabile con lo strutto commestibile definito dal Reg. CE/853/2004 e s.m.i.

Codice	Descrizione
STV2F	Strutto cartoni Kg 25

Caratteristiche chimico-fisiche	Valori
Acidità espressa in acido oleico, %	max 0,50 (metodo NGD C-10)
Numero di perossidi, meq O ₂ / Kg	max 4,0 (metodo NGD C-35)
Impurità totali, %	max 0,50 (metodo UNI EN ISO 663)
Rancidità Kreis	Negativa (metodo C-56)
Numero di iodio, Wijs	max 70 (metodo NGD C-32)
Umidità e sostanze volatili, %	max 0,50 (metodo NGD C-3)
Colore Lovibond in vaschetta da 5 ^{1/4}	max 0,5 R - 5 Y (metodo NGD C-20)
Punto di fusione, °C	32 - 36 (metodo NGD C-27)
Spettrofotometria UV a 270 nm	max 0,25 (metodo UNI EN ISO 3656)
"Composizione degli steroli, GLC (capillare), % - Colesterolo"	min 98 (metodo NGD C-51)"
Composizione degli acidi grassi, GLC (capillare), %	Conforme Sec. Norma NGD Ib 002-2007 (metodo ISO 5509)

Caratteristiche microbiologiche	Valori
Carica batterica mesofila totale, ufc/g	max 500 - sec. criterio Autocontrollo Aziendale (metodo AOAC 990.12)

Caratteristiche organolettiche	Valori
Colore	Bianco
Odore	Tipico, gradevole, assenza di odori estranei
Sapore	Tipico, gradevole, assenza di sapori estranei

Informazioni nutrizionali (per 100g di prodotto)	
Valore energetico	900 / 3700 Kcal / kJ
Proteine	0 g
Grassi	100 g
di cui: acidi grassi saturi	42 g
Carboidrati	0 g
Sale	0 g

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =

R.P. Grassi Alimentare s.r.l.
Via Stradone, 637
47030 San Mauro Pascoli (FC)
T. +39 0541 93 28 08
F. +39 0541 93 34 90
e-mail: info@rpgrassi.it


R.P. GRASSI
Tradizione Naturale

Strutto L'Arte del Fornaio

ad uso alimentare

scheda tecnica

Caratteristiche tecniche (sec. norma NGD Ib 002-2007)



Condizioni di stoccaggio

Conservare in luogo fresco ed asciutto ad una temperatura non superiore a 20°C.

Shelf-life

6 mesi dalla data di produzione, se conservato alle condizioni indicate.

Conformità

HACCP

La Ditta R.P. Grassi Alimentare ha approntato ed applica il metodo H.A.C.C.P. nel controllo della produzione dei propri prodotti alimentari, come previsto dal Reg. CE 852/2004 e s.m.i..

TRACCIABILITÀ

In ottemperanza al Reg. CE 178/02 è stato istituito un sistema di rintracciabilità aziendale che consente, in caso di necessità, il ritiro dei prodotti.

ALLERGENI

(Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.).
Il prodotto non contiene allergeni.

ETICHETTATURA E INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Le diciture riportate sulle etichette o stampate sugli imballi risultano conformi al Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.

ADDITIVI

(Reg. CE 1333/2008 e s.m.i.)

Il prodotto non contiene additivi alimentari.

OGM

(Reg. CE 1829/2003/CE e Reg. CE 1830/2003/CE).

Il prodotto non deriva e non contiene OGM (organismi geneticamente modificati).

PACKAGING

Tutti i materiali utilizzati per il confezionamento sono stati dichiarati idonei al contatto con prodotti alimentari, in conformità alle seguenti normative: D.M. 21/03/1973 e succ. mod., Reg. 1935/2004 e succ. mod., Reg. 1895/2005 e succ. mod., Reg. 2023/2006 e succ. mod., Reg. CE 10/2011 e succ. mod.

Approvata da: Assicurazione Qualità All. Proc PGC Mod. RP-Cat./c Rev. 09 del 10/07/18

**AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =**

R.P. Grassi Alimentare s.r.l.
Via Stradone, 637
47030 San Mauro Pascoli (FC)
T. +39 0541 93 28 08
F. +39 0541 93 34 90
e-mail: info@rpgrassi.it



R.P. GRASSI
Tradizione Naturale

www.rpgrassi.it