



S.PIETRO CARNI SRL
via Cappello, 20-35010
San Pietro in Gu (PD)
C.F./P.I. 00630930287
TEL. 049/5991371

Rev 8 del 14/01/2026

SCHEMA TECNICA

MASSETERE SUINO -

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Denominazione di vendita	Massetere suino
Origine	ORIGINE ITALIA
Data di scadenza	18 mesi dalla data di confezionamento per il prodotto congelato
Peso	20 giorni per le carni sottovuoto pani di carne suina congelata con peso di circa 13-14 Kg cadauno pani di carne suina sottovuoto con peso di circa 3-10 Kg cadauno carne fresca in ganci o telai
Produttore	S.Pietro Carni srl
Sede e stabilimento	Via Cappello, 20 – 35010 San Pietro in Gu (PD)
Etichettatura	Conforme al Reg. CE 1169/2011
Temperatura di conservazione	- per il prodotto congelato conservare a -18°C - per il prodotto fresco sottovuoto conservare a massimo +4°C - per il prodotto fresco appeso in ganci o telai conservare tra 0°C e +4°C

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (*)

Determinazione	Unità di misura	Valore medio (*)
Umidità	% p/p	68,37 ± 10 %
Proteine (N x 6,25)	% p/p	18,13 ± 10 %
Grassi	% p/p	12,27 ± 10 %

(*) I valori indicati sono stati ricavati da verifiche analitiche effettuate su Vs. campioni; il valore energetico indicato è stato ricalcolato in conformità al Decreto Legislativo del Governo n° 77 del 16/02/1993 e s.m.i.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Determinazione	Unità di misura	Valori medi alla produzione
Carica microbica totale	UFC/g	< 1.000.000
Escherichia coli	UFC/g	< 1.000
Stafilococchi aurei	UFC/g	< 200
Clostridi S.R.	UFC/g	< 50
Listeria	UFC/g	< 100
Altri patogeni	UFG/ 25g	Assenti