



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

ORECCHIE SUINO

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

| | |
|------------------------------|--|
| Denominazione di vendita | Orecchie 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 | 64,60 ± 10 % |
| Proteine (N x 6,25) | % p/p | 20,40 ± 10 % |
| Grassi | % p/p | 35,60 ± 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 | UFC/25g | Assenti |