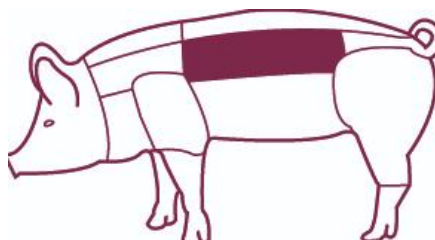


Numero codice ERSU : 1



Denominazione: Lombo di suino italiano taglio bologna con cotenna e osso SV refrigerato (sotto vuoto)

Descrizione: Prodotto ottenuto dal lombo dal quale viene tagliata la coppa, lasciando solo il carré. Provenengono da animali di 1° qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione. Deve essere privo di infiltrazioni adipose grossolane. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE. Suini nati, allevati e macellati in Italia.

Ingredienti: Lombo di suino italiano taglio bologna con cotenna e osso SV refrigerato (sotto vuoto)

Note: La temperatura al cuore del prodotto dovrà essere compresa tra 0 e +4°C. E' tollerabile un rialzo termico di max +2°C durante il trasporto.

Confezionamento: Confezionati singolarmente in sottovuoto. Il sottovuoto dovrà essere ben aderente alle carni, e non contenere sierosità in quantità eccessiva. L'etichetta deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Connettivo e cartilagine	assenti
Corpi estranei	assenti
Danni da Gelo	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Grana Muscolo	fine
Residui di sangue	assenti

Caratteristiche organolettiche

Colore	roseo uniforme
Odore	tipico carne suina fresca

Parametri microbiologici

Enterobatteriacee	< 10000 ufc/g
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
Salmonella spp	assente in 25g
Stafilococchi coag +	< 100 ufc/g
Yersinia enterocolitica	assente in 25g

Parametri chimici

Contaminanti ambientali	reg. ue 2023/915 e s.m.i.
Limiti fitofarmaci	reg. ce 396/2005 e s.m.i.
Reg UE 37/2010 e s.m.i.	.
DM 27/08/04 e s.m.i.	.