

Numero codice ERSU : 17



**Denominazione:** Trippa bianca precotta e porzionata di bovino adulto italiano SV refrigerato (sottovuoto)

**Descrizione:** Taglio anatomico proveniente da rumine e reticolo di bovino adulto, precotta e porzionata a listarelle. I tagli delle carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento con riconoscimento CE. I tagli anatomici devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso (tolleranza max 5%), con assenza di connettivo di copertura, callosità, cartilagine, residui di sangue, ricavati da bovini di razza da carne, **di età massima di 24 mesi**, in ottime condizione di nutrizione, buona conformazione, da carcasse assimilabili alle classi R/2 ed U/2 della classificazione CE. In via eccezionale è ammessa in ogni consegna una quota di R/3 e U/3 (max 20% della fornitura) . Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere rispettati i tempi di sospensione previsti. I tagli devono essere accuratamente rifilati e totalmente mondati del grasso, del connettivo di copertura, della callosità e cartilagini. 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. Animali nati, allevati, alimentati e macellati in Italia.

**Ingredienti:** Trippa bianca precotta e porzionata a listarelle di bovino adulto italiano refrigerato e di età max 24 mesi

**Confezionamento:** Il prodotto deve essere contenuto in confezioni da 5/10 Kg ed al sottovuoto, ogni confezione deve riportare il peso al netto di ogni materiale di imballaggio, il nome del taglio e tutte le altre diciture di legge. Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni, non è ammessa sierosità eccessiva. L'etichetta deve essere conforme alla normativa vigente. **La temperatura del prodotto, al momento della consegna, deve essere max 4° C.**

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio e completamente riciclabili.

**Shelf Life:** residua alla consegna 80%

### Caratteristiche merceologiche

Connettivo e cartilagine	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Edemi/ematomi/ecchimosi	assenti
Grana Muscolo	fine
Residui di sangue	assenti

### Caratteristiche organolettiche

Carni D.F.D.	escluse
Carni P.S.E.	escluse
Colore	rosato - rosso
Consistenza	soda

### Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	< 11 ufc/g
Salmonella spp	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.	.
pH (max)	5,8
pH (min)	5,6