

Numero codice ERSU : 18



Denominazione: Agnello “di Sardegna” da latte IGP (Indicazione geografica protetta) taglio due parti refrigerato e sotto vuoto

Descrizione: Agnello nato ed allevato in Sardegna, proveniente da pecore di razza sarda, alimentato con solo latte materno (allattamento naturale), macellato a norma di legge e rispondente alle caratteristiche stabilite dal disciplinare https://www.sardegnaagricoltura.it/documenti/14_43_20200525114226.pdf.

Ingredienti: Agnello “di Sardegna” da latte IGP (Indicazione geografica protetta) taglio due parti

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	Rosa chiaro
Odore	Caratteristico della specie

Parametri microbiologici

Enterobatteriacee	Di legge
Escherichia coli	
Listeria monocytogenes	
Salmonella spp	
Stafilococchi coag +	
Yersinia enterocolitica	

Parametri chimici

Contaminanti ambientali	Di legge
Limiti fitofarmaci	.
Reg UE 37/2010 e s.m.i.	.
DM 27/08/04 e s.m.i.	