

Numero codice ERSU : 21



**Denominazione:** Petto di pollo biologico italiano refrigerato SV (sotto vuoto)

**Descrizione:** I petti di pollo devono essere ricavati da carcasse di classe A di pollo domestico (*Gallus domesticus*) di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile, allevato, macellato e sezionato in Italia in impianti in possesso di bollo CE ed in rispetto alla normativa vigente. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve essere costituito dai soli muscoli pettorali, senz'osso, senza forcilla, senza sterno e parti cartilaginee, senza residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, consistenza soda. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE. 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.

**Ingredienti:** Petto di pollo prodotto biologico italiano certificato

**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. In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana

**Confezionamento:** Il prodotto deve essere in imballo primario da kg 3,5 circa ed in imballo secondario da kg 10 circa. Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente al prodotto. All'interno non è ammessa sierosità in eccesso. L'etichetta deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica.

**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

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Corpi estranei      | assenti |
| Danni da Gelo       | assenti |
| Danni meccanici     | assenti |
| Difetti/Alterazioni | assenti |
| Residui addominali  | assenti |
| Residui di pelle    | assenti |
| Residui di sangue   | assenti |

## Caratteristiche organolettiche

|             |                       |
|-------------|-----------------------|
| Colore      | bianco roseo / giallo |
| Consistenza | buona, non flaccida   |
| Odore       | tipico                |

## Parametri microbiologici

|                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| Listeria monocytogenes | < 11 ufc/g                |
| Limiti microbiologici  | reg ce 2073/2005 e s.m.i. |

## 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. | .                         |