

Codice ERSU: 24



Denominazione: Coniglio intero refrigerato italiano

Descrizione: I conigli devono essere "pronti per la cottura", completamente spellati, dissanguati, eviscerati, con testa, reni, fegato e cuore in sede; con assenza di siero, segni ossidativi, graffi, ferite, ematomi. Saranno respinti conigli immaturi e/o carenti di conformazione. Il prodotto deve essere conforme alla 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. Animali nati, allevati e macellati in Italia.

Note: La temperatura al cuore del prodotto, al momento della consegna, deve essere compresa fra 2 e 4° C ed eventuale rialzo termico consentito max 2°C.

Confezionamento: Confezionato in atmosfera protettiva oppure sottovuoto. 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 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Danni da Gelo	assenti
Danni meccanici	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Pezzatura max (kg)	1,50 kg
Pezzatura min (kg)	1,30 kg
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti

Caratteristiche organolettiche

Colore	bianco rosa
Consistenza	soda
Odore	normale 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.
DM 27/08/04 e s.m.i.	.