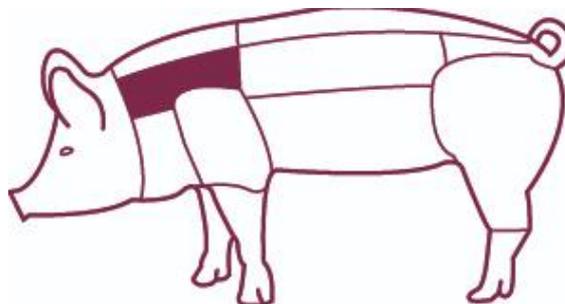


Numero codice ERSU : 3



**Denominazione:** Coppa di suino italiano SO e SV refrigerata (Senz'osso e sotto vuoto)

**Descrizione:** Il prodotto deve essere costituito dal sezionamento dell'anteriore suino., si presenta in forma oblunga, sgrassato, privo di ossa. 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:** Coppa di suino italiano SO e SV refrigerata (Senz'osso e 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:** La coppa suina deve essere confezionata singolarmente. 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.	.