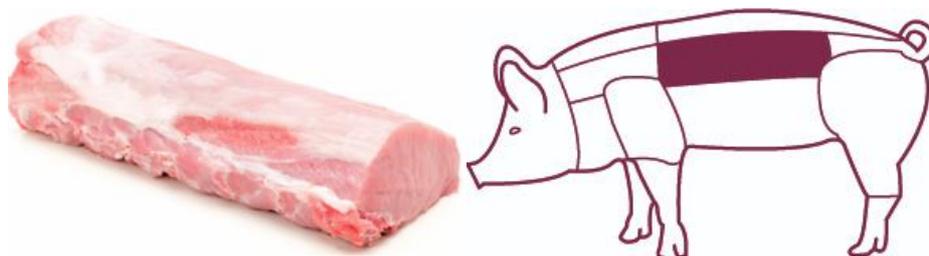


Numero codice ERSU : 6



**Denominazione:** Filone di lonza di suino italiano SO e SV refrigerato (sotto vuoto e senz'osso).

**Descrizione:** Il prodotto deve essere costituito dal muscolo lunghissimo del dorso corrispondente alle vertebre lombari e alle 9 vertebre dorsali, privo del grasso e dei muscoli intercostali. Deve essere privo di infiltrazioni adipose grossolane. La lonza dovrà essere accuratamente rifulata, rasata dal grasso e dal connettivo di copertura. 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:** Lonza disossata di suino italiano refrigerata e senz'osso

**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:** I filoni devono essere confezionati 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.	.