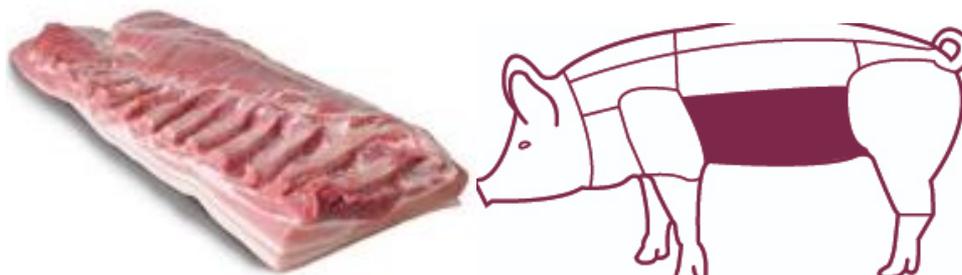


Numero codice ERSU : 7



Denominazione: Pancia di suino italiano disossata e refrigerata con cotenna

Descrizione: Il prodotto deve essere costituito dal taglio ricavato dalla pancia e deve essere disossato e squadrate e con cotenna. Deve essere privo di infiltrazioni adipose grossolane. La lonza dovrà essere accuratamente rafilata, 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: Pancia disossata di suino italiano refrigerata , con la cotenna 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.	.