

Numero codice ERSU : 9 bis



**Denominazione:** Spiedini di suino italiano refrigerati e in atmosfera protetta

**Descrizione:** Spiedino ottenuto dall'assemblaggio manuale su steccone di legno, di carne magra suina con aggiunta di peperone fresco, pancetta suina e pollo. Suini e Pollo nati, allevati e macellati in Italia.

**Ingredienti:** Carne avicola, peperone, salsiccia di suino (suino sale destrosio saccarosio grana vino spezie), pancetta di suino (suino sale spezie aromi destrosio). La provenienza delle carni deve essere italiana.

**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:** Confezionati in atmosfera modificata. Confezioni da minimo 2 Kg. Singolo spiedino del peso di 180 grammi con tolleranza del 10%. 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 e avicola fresca

### Parametri microbiologici

Escherichia coli	< 5.000 ufc/g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
Salmonella spp	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.	.