

Numero codice ERSU: 14



Denominazione: Zampone Modena I.G.P. precotto kg 1 p.f. c/astuccio

Descrizione: . Lo Zampone Modena I.G.P. è un salume a Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) prodotto con un impasto di carni suine, sale e spezie, avvolto dall'involucro formato dalla zampa di un maiale. Ha una consistenza soda ed uniforme ed un colore rosa brillante tendente al rosso.

Confezionamento: Ogni pezzo deve essere confezionato in sottovuoto con astuccio, 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

Difetti/Alterazioni	assenti
Pezzatura max (kg)	10,00 kg
Pezzatura min (kg)	6,50 kg
Stagionatura (mesi)	min 14

Caratteristiche organolettiche

Aroma	dolce di nocciola
Colore	rosa chiaro uniforme
Retrogusto assente	acido, metallico, salato
Sapore	gradevole

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	assente in 25g
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.	.