

Numero codice ERSU: 15



Denominazione: Speck Alto Adige IGP sottovuoto

Descrizione: Lo Speck è un prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione della coscia intera di maiale, che proviene da macelli abilitati e conformi al capitolato materia prima Speck Alto Adige IGP. La coscia intera viene disossata e rifilata da tendini e grasso, sottoposta a salatura a secco e ad affumicatura, quindi a stagionatura. Ad ultimazione della stagionatura, il prodotto viene lavato, asciugato e confezionato sottovuoto. Tutto il processo avviene a temperatura e umidità costantemente controllate. 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.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in sottovuoto. 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
Stagionatura (mesi)	min 4

Caratteristiche organolettiche

Colore	rosso brillante
Odore	di fumo
Retrogusto assente	acido, metallico, salato
Sapore	dolce, delicato

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.	.