

Numero codice ERSU : 17



**Denominazione:** Porchetta arrosto IGP Ariccia sottovuoto. Prodotto da frigo.

**Descrizione:** Tronchetto di porchetta di Ariccia IGP confezionato sottovuoto.

**Ingredienti:** Carne di suino, sale marino, pepe nero, rosmarino, aglio. Prodotto pronto all'uso, crosta edibile.

**Confezionamento:** Confezionati singolarmente in sottovuoto. Il sottovuoto dovrà essere ben aderente alle carni, e non contenere sierosità in quantità eccessiva. L'etichetta deve essere conforme alla normativa vigente. Kg 4/5 per pezzo

**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 Grasso di copertura lati	assenti < 5 (mm)
Grasso di copertura medio	< 10 (mm)

### Caratteristiche organolettiche

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

### Parametri microbiologici

Anaerobi solifto riduttori	<100 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Listeria monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp	assente in 25g
Stafilococchi coag +	<100 ufc/g

### 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.	.